HITACHI
Inspire the Next

取扱説明書・料理集

保証書付き（保証書は裏表紙に付いています。）
カンタンご使用ガイド別添付

日立 圧力IH ジャー炊飯器 家庭用

型式 **RZ-GG10J** （1.0Lタイプ）
型式 **RZ-GG18J** （1.8Lタイプ）

このたびは日立 圧力IH ジャー炊飯器をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。
この取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。
この説明書では、RZ-GG10Jを例に説明をしています。
お読みになったあとは、カンタンご使用ガイドとともに大切に保存し、必要なときにお読みください。

「安全上のご注意」 → P.6～9 をお読みいただき、正しくお使いください。

圧力スチーム
極上炊き

RZ-GG10J

この 圧力IH ジャー炊飯器の特長

圧力対流ゴールド炭入り釜

●フッ素被膜に入れた、熱伝導の良い「金」と、底部に設けた対流溝で細かな泡を大きく対流させ炊きむらを抑えて炊き上げる内がまです。

圧力を使い分け、炊きかたいろいろ

●お米の種類・お好みに合わせて炊きかたが選べます。
●硬さの違う様々な雑穀をブレンドした五穀米も、お好みの硬さに炊き分けます。
●玄米や玄米がゆ、雑炊などヘルシーなメニューも炊けます。
●煮込みや、ケーキなど炊飯以外のバラエティーな調理が楽しめます。

圧力炊飯

●最大1.3気圧の圧力で水と熱（沸騰温度約107℃）をお米の芯まですばやく浸透させ、ねばりと甘みを引き出します。

全周大火力2段IH ワイドインバーター

●内がま底面と側面に配置した2つのＩＨ(合計1400W)で、ごはんを包み込むように加熱、ワイドインバーターが弱火から強火まで上手に火加減します。

圧力スチーム

圧力蒸気(スチーム)ユニット（水タンク）から発生する圧力スチームを使って
●炊飯時は、高温で蒸らして、ごはんの甘みを引き出します。
●保温時は、適度に加湿して、ごはんの乾燥を抑えます。
●再加熱時は、潤いを与えながら保温のごはんを温めます。

「圧力炊飯」方式だから

炊飯・調理中に 勢いよく蒸気が出ます
●蒸気を閉じ込めて、圧力をかけるため、圧力を抜くときに勢いよく蒸気が出ます。炊飯・調理中は蒸気口に手や顔を近づけないでください。
●壁や家具に蒸気が当たらないように設置してください。

水加減は 水位目盛を守って
●水位目盛より多めに水加減すると、圧力を抜くときに、ふきこぼれる場合があります。
水位目盛を守ってください。

炊飯・調理中に ふたを開けない
●炊飯・調理中にふたを開けないでください。
（やけどの恐れ）

ふたの操作は 確実に
●炊飯前後、ふたを閉めるのに重く感じることがあります。ゆっくりカチッと音がするまで確実に閉めてください。
●炊飯後、ふたが開くのに少し時間がかかることがあります。

圧力がまと同じPSマークとSGマークを取得しています

PSマーク
経済産業省が定めた圧力がまの安全基準に適合していることを示します。

SGマーク
製品安全協会が定めた圧力がまの基準に適合したことを示し、万一の製品の欠陥による人身事故の危害防止とその救済の補償をする表示マークです。

お願い この製品は、市販の圧力なべのようにいろいろな調理はできません。取扱説明書・料理集に記載の炊飯および調理メニュー以外の用途に使わないでください。
また市販の本などで紹介されている炊飯器を使った調理はしないでください。

もくじ

ご使用の前に
●各部のなまえ・付属品・操作部・表示窓 …… 4
●安全上のご注意 …… 6
●現在時刻の合わせかた …… 10
●メロディー音の切り替えかた …… 11

ごはんの炊きかた
●炊飯の準備（おいしく炊くポイントとお願い） …… 12
●ごはんを炊く …… 14
白米/無洗米
「ふつう」「極上1」「極上2」「極上3」「快速」
●予約炊飯をする …… 16
●浸し炊飯をする …… 17
●いろいろなごはんを炊く …… 18
五穀米/発芽玄米/玄米(分づき米)/麦ごはん/もち米(おこわ)
「極上1」「極上2」「極上3」「ふつう」「炊込み」「おかゆ」

料理に使う
●いろいろな調理をする(バラエティー調理) …… 20
「煮込み」「雑炊」「蒸し」「温泉卵」「発酵」「ケーキ」

保温する
●おいしく保温するポイント …… 21
●高めの保温温度を保つ設定 …… 21
●保温したごはんの再加熱のしかた …… 21

お手入れ
●お手入れ …… 22
●においが取れにくい場合 …… 25

こんなとき
●お困りのときは …… 26
●使用中、停電になったとき …… 29

料理集 30〜53
仕様 54
保証とアフターサービス 54
「ご相談窓口」 55
保証書 裏表紙

各部のなまえ・付属品・操作部・表示窓

■ → P.○○ の数字は主な説明のあるページです。

本 体

付属品

操作部

切ボタン
炊飯や調理、保温の停止、予約炊飯、浸し炊飯の取消しを行います。

保温/再加熱ボタン
保温や保温中のごはんの再加熱を行います。

お米（調理）ボタン
お米の種類や調理を選択します。

メニューボタン
炊きかたや調理のメニューを選択します。

炊飯ボタン
炊飯や調理のスタートを行います。

予約ボタン
予約炊飯や浸し炊飯を選択します。

時刻・時間合わせボタン
現在時刻や予約炊飯時刻、浸し時間のセットを行います。

凸マーク
炊飯ボタンに「○」、切ボタンに「⊂⊃」の凸部をつけて目の不自由な方に配慮してあります。

表示窓

図は説明のために全ての表示が点灯した状態です

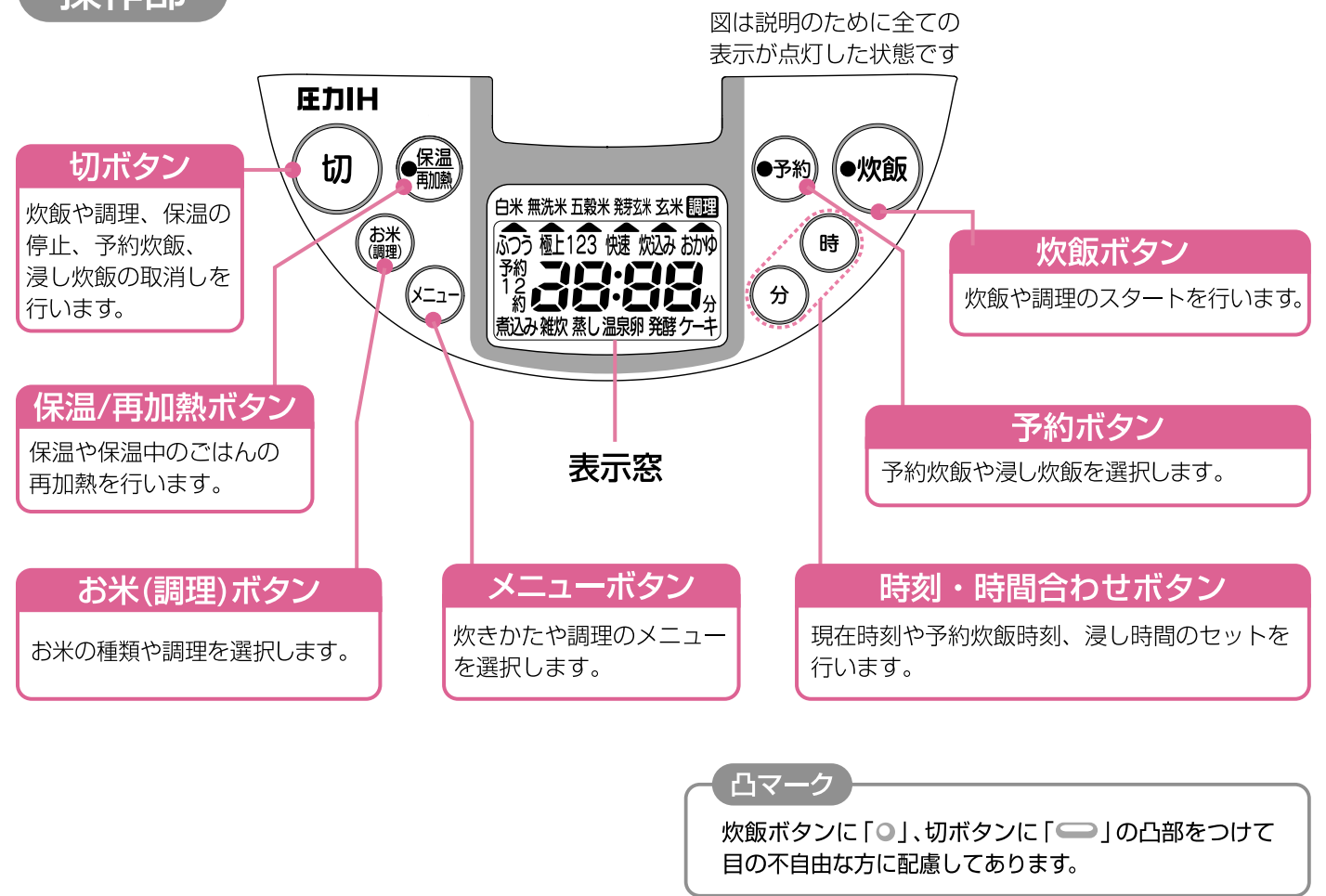
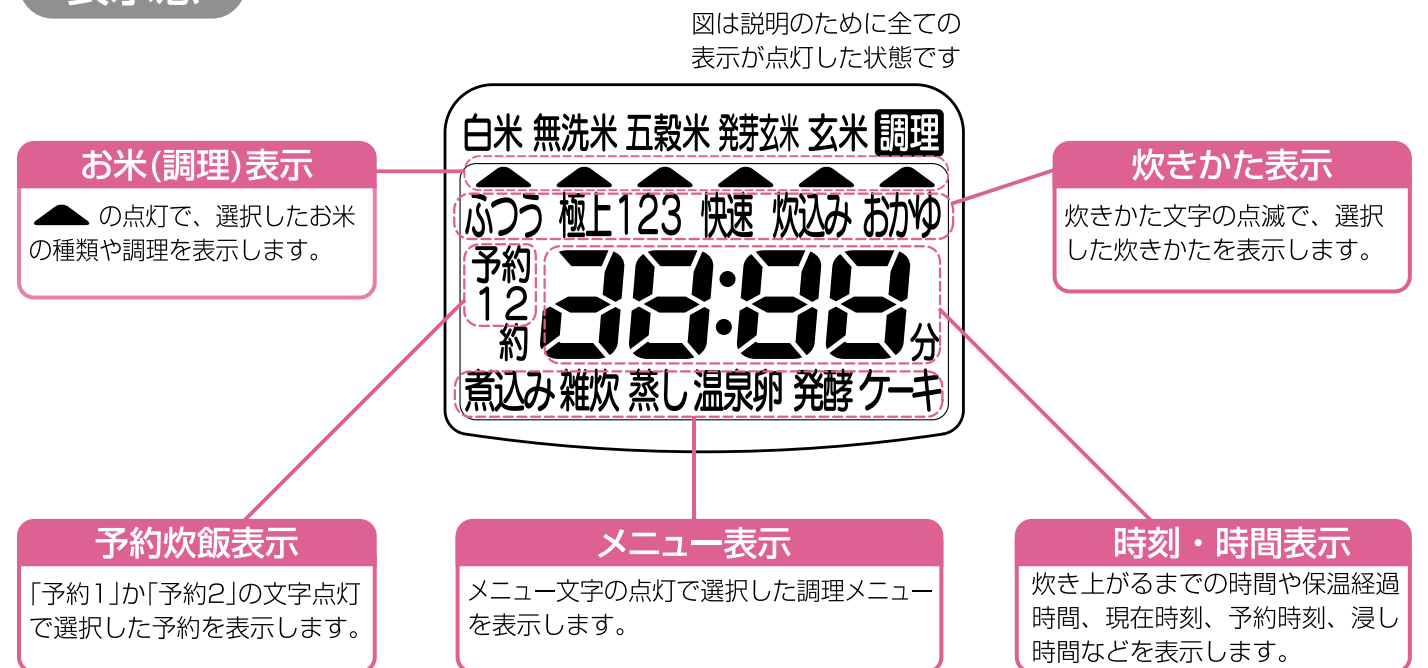
白米 無洗米 五穀米 発芽玄米 玄米 調理
ふつう 極上123 快速 炊込み おかゆ
予約 1 2 約 88:88 分
煮込み 雑炊 蒸し 温泉卵 発酵 ケーキ

お米（調理）表示
▲ の点灯で、選択したお米の種類や調理を表示します。

炊きかた表示
炊きかた文字の点滅で、選択した炊きかたを表示します。

予約炊飯表示
「予約1」か「予約2」の文字点灯で選択した予約を表示します。

メニュー表示
メニュー文字の点灯で選択した調理メニューを表示します。

時刻・時間表示
炊き上がるまでの時間や保温経過時間、現在時刻、予約時刻、浸し時間などを表示します。

安全上のご注意

この炊飯器は一般家庭用です。業務用にはお使いにならないでください。

お使いになる人や、ほかの人への危害、財産への損害を未然に防止するため、お守りいただくことを、次のように説明しています。また、本文中の注意事項についてもよくお読みのうえ、正しくお使いください。

■ここに示した注記事項は

表示内容を無視して誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

	この表示の欄は、「死亡または重傷を負うことが想定される」内容です。
	この表示の欄は「傷害を負うことが想定されるか、または物的損害の発生が想定される」内容です。

絵表示の例

	「警告や注意を促す」内容のものです。
	してはいけない「禁止」の内容です。
●	実行しなければならない「指示」内容のものです。

⚠警告

感電・ショート・発火・火災を防ぐために

●定格15A以上・交流100Vのコンセントを単独で使用する

●プラグはコンセントの奥までしっかり差し込む

●プラグの刃や刃の取り付け部分にほこりが付着している場合はよく拭く

分解禁止

●改造はしない
修理技術者以外の人は、分解したり、修理をしない

ぬれ手禁止

●ぬれた手でプラグの抜き差しはしない

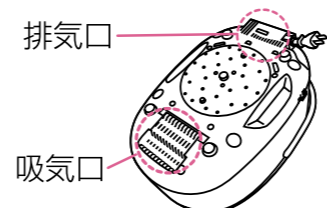
水ぬれ禁止

●本体やコードを水につけたり、水をかけたりしない
本体を水のあるところに置かない

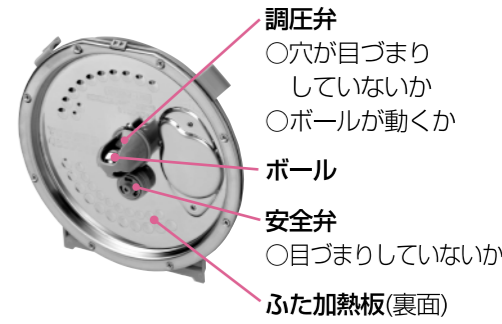
●コードやプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない

●コードを傷つけたり、加工したり、無理に曲げたり、引張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、はさみこんだりしない

●吸気口･排気口やすき間にピンや針金などの金属物等、異物を入れない

●子供だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない

⚠警告

やけどを防ぐために（炊飯中は圧力がかかるため取扱いを誤ると危険です）

●炊飯･調理の前にふた加熱板をはずして調圧弁と安全弁にごはんなどの異物がついていないことを確認する
また、フィルターを忘れずに取り付ける

高温の蒸気が勢いよく出てやけどの恐れ

●蒸気口に手や顔を近づけない
炊飯・調理中は高温の蒸気が勢いよく出ます。特に乳幼児に触れさせないように注意してください。

●炊飯･調理中はふたを開けたり、本体を揺らしたり、持ち運びしたりしない

蒸気口

食材がとび出したり、湯がふき出したり、突然ふたが開いてやけどの恐れ

●ふたは前方の中央部を押して「カチッ」と音がするまで確実に閉める

●フック部に米粒などがつまったときは、ようじなどでかき出す

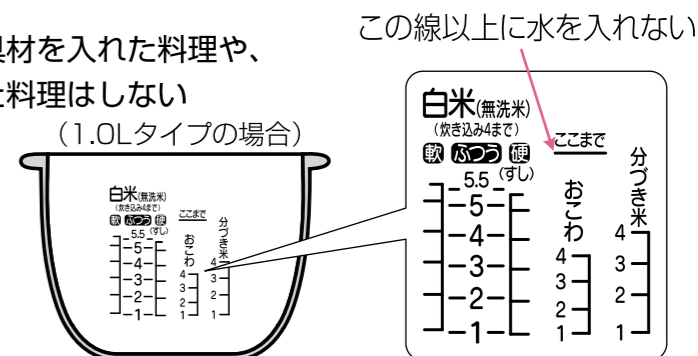
ふたフック部
（米粒などが付いていないか確認する）

本体フック部
（米粒などが詰まっていないか確認する）

●取扱説明書・料理集に記載の炊飯および調理メニュー以外の用途には使わない
次のような料理には使わない
- ねりもの（はんぺんなど）や豆類などの加熱中にふくらむ料理
- 急激にあわの出る「重そう」などを使う料理
- 多量の油を入れる料理
- 「カレー」や「シチュー」のルーなど、のり状になる料理
- ジャムなど泡立つ料理

●青菜など薄皮状のものが浮きやすい具材を入れた料理や、クッキングシートなどの落し蓋をした料理はしない
七草がゆなど青菜を入れるときは最初から入れず、ゆでた青菜を炊き上がった後で入れてください。

●内がまの「ここまで」の線以上に水を入れない

（1.0Lタイプの場合）

安全上のご注意 つづき

⚠注意

こんなところで使わない

●水のかかるところや、火気の近く
（感電・漏電・火災の原因）

●不安定な場所や熱に弱い敷物の上
（けが・火災の原因）

●吸気口・排気口をふさぐような敷物の上、アルミ箔の上
（過熱・やけどの原因）

●壁や家具の近くまた、キッチン用収納棚を使うときは中に蒸気がこもらないようにする
（結露で壁や家具の変色・変形の原因）

●ふたが完全に開かない場所
（ふた加熱板に触れたり、熱いしずくが垂れて、やけどの原因）

プラグの取り扱い

プラグを抜く

●使用時以外はプラグをコンセントから抜く
（絶縁劣化による感電・漏電による火災・やけど・けがの原因）

●プラグを抜くときや、巻き取るときはコードを持たずにプラグを持つ
（けが・火災の原因）

やけどを防ぐために

●お手入れは本体が冷めてから行う
●ふた加熱板は冷めてからはずす
●水タンクは冷めてからはずす
（熱湯がこぼれる恐れ）
●ふたを完全に開けてからごはんをよそう
（ふたから熱いしずくがたれる恐れ）

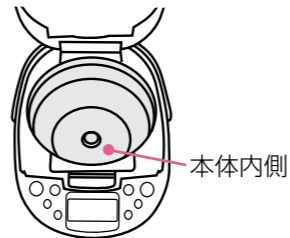
接触禁止

●使用中や使用直後は、内がま、ふた加熱板、水タンクや蒸気口キャップなどの高温部に触れない

●本体を持ち運ぶときはフックボタンに触れない
（ふたが開く恐れ）
●炊飯中はハンドルを立てない
（ハンドルが蒸気で高温になる恐れ）

事故をさけるために

●専用の内がま以外は使用しない
（過熱・異常動作の原因）

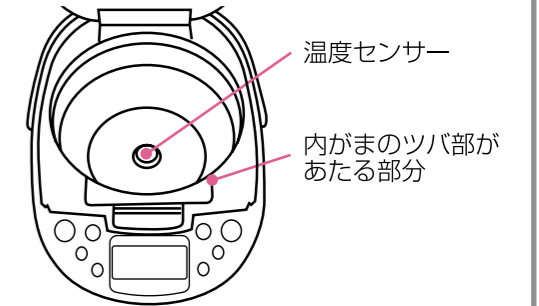
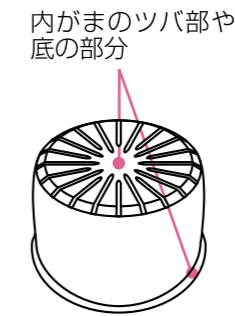
●本体内側に金属性の小物やアルミ箔などが入ったまま使わない
（過熱・火災の原因）

●心臓用のペースメーカーをご使用の場合は、本製品の使用にあたって、医師とよくご相談ください
（本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあるため）

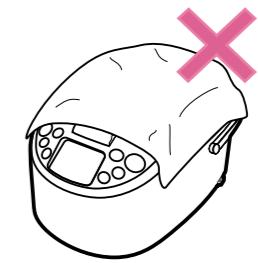
●磁気に弱いものを近づけない
（キャッシュカード・自動改札用定期券など磁気の記憶が消える恐れ）

お願い

故障や誤動作を防ぐために

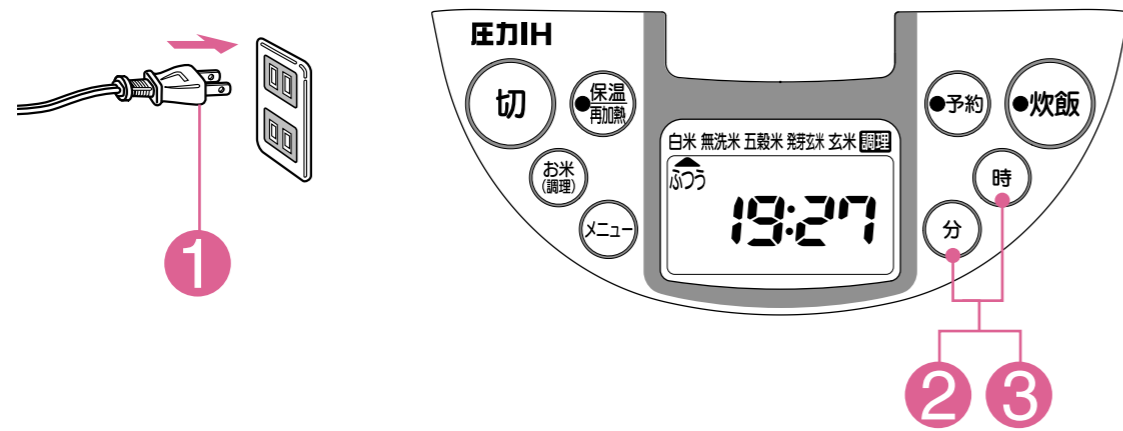
●空炊きはしない（過熱の原因）

●異物がついたまま使わない
特に右図の部分はきれいにする
（故障やうまく炊けない原因）

●内がまを、直火にかけたり電子レンジで加熱したり、電磁調理器などに使用しない
（変形したり、フッ素被膜が剥がれる原因）

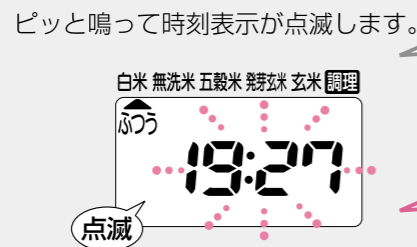
●ふきん・タオルなどで、ふたを覆った状態で使わない
（変色・変形・故障の原因）

●テレビ・ラジオ・インターホン・コードレス電話の近くで使わない
（雑音や画面のちらつきの原因）

●本体を落としたり、破損したときは使用を中止し、お買い上げの販売店に修理・点検を依頼してください

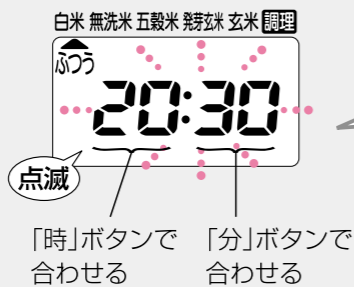
現在時刻の合わせかた

●時計はプラグを抜いても動作、表示します。
●室温により1ヶ月に約2分程ずれることがあります。ずれているときは、以下の手順で現在時刻に合わせてください。

例）現在20:30で、表示が19:27のとき(お米の種類・炊きかたの表示は一例です。)

1 プラグを差し込む

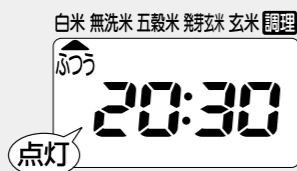
2 時 または 分 を約0.5秒間押す

ピッと鳴って時刻表示が点滅します。

●炊飯中、保温中、予約中、再加熱中は時刻合わせができません。

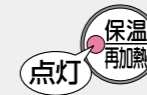
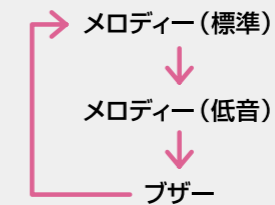
時刻合わせができないとき
(「時」または「分」を0.5秒間押しても時刻表示が点滅しないとき)は、「早送り機能」が停止に設定されています。設定を解除してください。→ P.11

3 時 および 分 を押し、時刻を合わせる

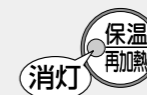
●ボタンを押し続けると、早送りになります。
●時計は24時間表示です。夜中の12時は0:00に、昼の12時は12:00に合わせてください。

4 時刻を合わせた後、5秒間待つ

ピッと鳴って時刻表示の点滅が点灯に変わったら、時刻合わせ完了。

メロディー音の切り替えかた

●炊飯開始と炊き上がりをメロディーでお知らせします。
●次の方法でメロディー(標準)とメロディー(低音)及びブザーを切り替えられます。(工場出荷時はメロディー(標準)です。)

1 保温/再加熱 を押す

2 予約 を5秒間押し続ける

好みの音が鳴るまで繰り返す。
鳴った音に切り替え完了

3 切 を押す

時刻合わせの「早送り機能」の停止について

●現在時刻や予約時刻合わせは、早送りしない操作方法(「時」「分」ボタンを押すごとに時間表示が1つずつ繰り上がる操作方法)に切り替えることができます。これは目の不自由な方に使いやすい機能です。
●内がまをセットした状態で切り替え操作をしてください。

「早送り機能」停止方法（元に戻すとき(解除するとき)も同じ方法）

手順	操作	説明
1	プラグを差し込む	
2	保温/再加熱 を押す	●ピッと鳴って「保温」ランプが点灯します。
3	お米(調理) を10秒間押し続ける	●ブザーが短く8回鳴って「早送り機能」停止になります。 ●「早送り機能」に戻すときは、ブザーが長く鳴ります。
4	切 を押す	●低い音でピッと鳴って「保温」ランプが消灯します。

●「早送り機能」を停止に切り替えると、各種設定が以下の工場出荷時の状態に戻ります。
- お米(調理)選択：白米
- メニュー選択：ふつう
- 「予約1」6:00、「予約2」18:00
- 「浸し」30分
- 「調理」10分

「早送り機能」停止中での現在時刻の合わせかた

手順	操作	説明
1	プラグを差し込む	
2	時 または 分 をピッと鳴るまで約5秒間押し続ける	●時刻表示が点滅します。
3	時 または 分 を押し、時刻を合わせる	●「時」「分」ボタンを押すごとに、「時」は1時間単位、「分」は1分単位で繰り上がります。 ●時刻合わせ中に、「保温/再加熱」ボタンを0.5秒間押すと、ブザーがピピッと鳴って、12:00（正午）になります。 ●予約時刻・浸し時間を変えるときにも早送りしません。
4	お米(調理) を押す	●ピッと鳴って時刻表示の点滅が点灯に変わったら、時刻合わせ完了。

炊飯の準備（おいしく炊くポイントとお願い）

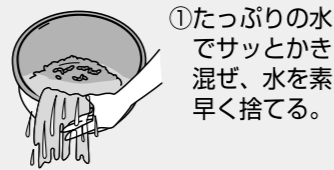
1 付属の計量カップでお米をはかる

すりきり1杯

●お米は、付属の計量カップで正しく計ってください。
白米と無洗米で計量カップを使い分けます。
市販の計量米びつは、付属の計量カップの量と異なる場合があります。

白米用計量カップ
すりきり1杯：約180mL(約1合)
無洗米用計量カップ(グリーン)
すりきり1杯：約170mL(約1合)

2 お米を研ぐ

●無洗米は底からかき混ぜ、お米と水をなじませてください。にごる場合はすすいでください。
（にごりは、うまく炊けない原因になることがあります。）

①たっぷりの水でサッとかき混ぜ、水を素早く捨てる。

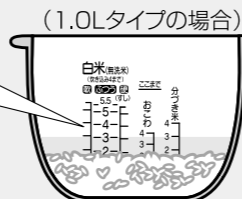
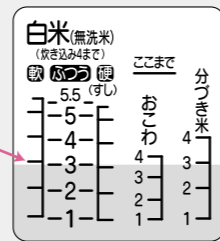
②「研ぐ→すすぐ」を水がきれいになるまでくり返す。

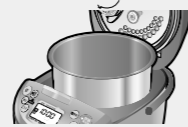
●お米は最初の水をいち早く吸収します。ヌカの臭いが付かないよう最初の水は素早く捨てます。
●研いだ後は、水がきれいになるまでよくすすぎましょう。
（おこげが出来たり、ヌカ臭くなる原因）

お願い ●泡立て器などを使わないでください。（フッ素被膜がはがれる原因）

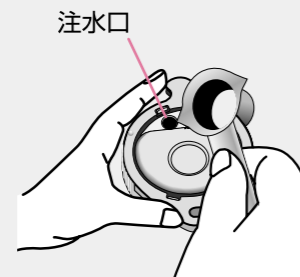
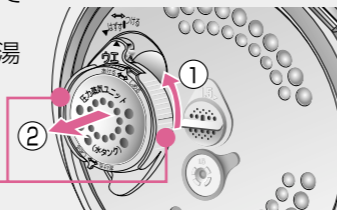
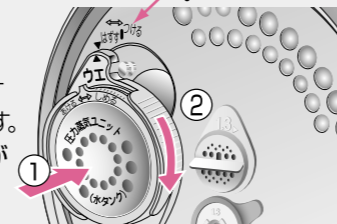
3 炊きかたに合った水位目盛で水加減をする

例）白米 で3カップのお米を炊くとき

「軟」の水位目盛以上に水を入れない

お願い ●お米は平らにならし、水平なところで水加減してください。
●お湯は使わないでください。（ベタつきの原因）
●アルカリ度の高い水で炊飯すると、ごはんが黄変したり、ベタつきいたりする場合があります。

4 内がまを本体にセットする

お願い ●内がまのまわり、底の水気や異物をふき取ってください。

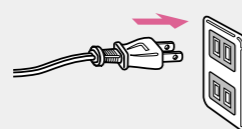
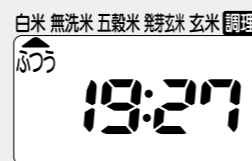
5 水タンクに水を入れ、ふた加熱板に取り付ける

水タンクに、付属の圧力蒸気ユニット用計量カップ1杯(約10mL)の水を入れ、ふた加熱板に取り付けます。

■水タンクのはずしかた
水タンクを左に回して手前に引く。
(炊飯･保温直後は熱湯が入っているので冷めてからはずす)
外すときは外側のここを持つ

■水タンクの取り付けかた
水タンクの「ウエ▲」マークをふた加熱板の▼に合わせ、「|つける」位置まで右に回す。
(逆さに付けると水がこぼれます)

●水タンクに水を入れて炊くことをおすすめするメニュー →P.15、19
●水タンクを付けなくても炊飯・保温はできます。
（圧力スチームによる加湿効果が得られなくなります。）

お願い ●水がこぼれる恐れがありますので付属の圧力蒸気ユニット用計量カップ2杯分以上入れないでください。
●水タンクを使わないで炊飯する場合や、長時間使用しない場合は、水タンクをふた加熱板から外してください。
(水分が残っていると、ふた加熱板に錆(サビ)が発生することがあります。)

6 ふたを閉める

お願い ●圧力式は密閉度が高いため、ふたを閉めるのに重く感じることがあります。
「カチッ」と音がするまで、ゆっくりと確実に閉めてください。
(ふた加熱板を付けないとふたが閉まりません。)

7 プラグを差し込む

■プラグを差し込むと、現在選択されている炊きかたの設定と現在時刻を表示します。

お願い ●プラグを差し込むときカチッと音がしたり、火花がでる場合がありますが、インバーター回路に充電するためで故障ではありません。

準備を終えたら、ごはんの炊きかたを選ぶ

●すぐに炊く場合 →P.14、15
●予約して炊く場合 →P.16
●浸してから炊く場合 →P.17
●いろいろなごはんを炊く場合 →P.18、19

標準水量

お米の量		標準水量	
カップ数	白米(無洗米)の質量	1.0Lタイプ	1.8Lタイプ
1カップ	150g	270g	280g
2カップ	300g	430g	480g
3カップ	450g	600g	660g
4カップ	600g	795g	870g
5カップ	750g	975g	1,080g
5.5カップ	825g	1,075g	—
6カップ	900g	—	1,260g
7カップ	1,050g	—	1,450g
8カップ	1,200g	—	1,660g
9カップ	1,350g	—	1,870g
10カップ	1,500g	—	2,090g

※炊飯するお米の量に対する標準水量(質量)です。
(洗米の際に付着する水の質量も含みます。)

⚠警告

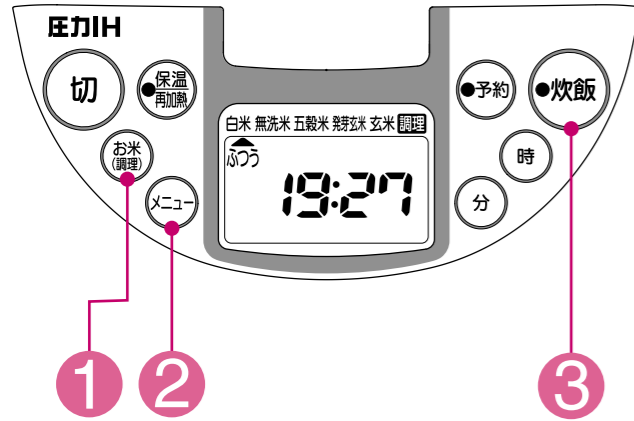
●蒸気口キャップを必ずつける
(ふきこぼれや、蒸気が勢いよく出てやけどの恐れ)

●炊飯の前にフィルターを取り付ける
また、フィルター・調圧弁・安全弁にごはんなどの異物が付いていないことを確認する
(湯がふき出したり突然ふたが開いてやけどの恐れ)

●ふたは「カチッ」と音がするまでゆっくり確実に閉める

ごはんの炊きかた

ごはんを炊く

白米／無洗米
「ふつう」「極上1」「極上2」「極上3」「快速」

⚠警告

圧力炊飯中はふたを開けない
圧力がかかっているため無理に開けるのは危険です。
やむを得ず開けるときは「切」ボタンを押して炊飯を中止し、圧力が抜けるのを待って(約20秒)から開けてください。
- 蒸気口から蒸気が勢いよく出ますので注意してください。
- 蒸気が出ないことを確認し、ふたを開けてください。
- 炊飯を続ける場合は、お米・メニューの選択を確認し、「炊飯」ボタンを押してください。炊飯を中止した状態によってはうまく炊き上がらないことがあります。

●白米は白米用計量カップ、無洗米は無洗米用計量カップ(グリーン)でお米を計ってください。

1 お米(調理)を押し、炊飯するお米の種類に ▲ を合わせる

「お米(調理)」ボタンを押すごとに「白米」→「無洗米」→「五穀米」→「発芽玄米」→「玄米」→「調理」→(「白米」に戻る)の順に切り替わります。

「ふつう」「極上1」「極上2」「極上3」「快速」のときは、おおよその炊き上がるまでの時間を表示します。

2 メニューを押し、希望の炊きかたを選択する

「メニュー」ボタンを押すごとに「ふつう」→「極上1」→「極上2」→「極上3」→「快速」→「炊込み」→「おかゆ」→(「ふつう」に戻る)の順に点滅が切り替わります。点滅が選択している炊きかたです。

例：RZ-GG10Jで 白米・極上2を選択

3 炊飯を押す

「炊飯」ランプが点灯し、メロディー(ブザー)が鳴って炊飯が始まります。

表示が約3秒回転します。

炊き上がるまでの時間に変わります。

選択した炊きかた以外は消灯します。

炊き上がるとメロディー(ブザー)が鳴り保温になります。

「保温/再加熱」ランプが点灯します。

保温の経過時間を0時間～24時間まで1時間単位で表示します。(25時間後に現在時刻表示になります。)

時間を「h」で表します。

4 炊き上がったらごはんをほぐす

保温を止めるときは、切を押し、プラグを抜く

お米 と メニュー の選択のしかた

選択項目 お米(調理)	メニュー	炊きかたの特長	炊飯できる量 1.0Lタイプ	炊飯できる量 1.8Lタイプ	使用する水位目盛	水タンクの使用	炊飯時間の目安
白米 無洗米	ふつう	あまり時間をかけずに炊く、ふつうの炊きかたです。時間の気にならないときは、極上のメニューをおすすめします。	1～5.5カップ	1～10カップ	白米(無洗米)	使用	40～75分
	極上1	適度なねばりで炊きます。標準的なお米におすすめします。銘柄例：**こしひかり、ささにしき、あきたこまち、はえぬき** など					80～100分
	極上2	ねばりを抑えて炊きます。圧力をかけて炊くとねばりが出すぎる種類のお米におすすめします。銘柄例：**ミルキークィーン** など					60～75分
	極上3	ねばりを出すように炊きます。ねばりが少なめな種類のお米におすすめします。銘柄例：**きらら397、ほしのゆめ** など					80～100分
	快速	ふつうより短時間で炊きます。このため、ごはんが少し硬めになったり、食味が落ちることがあります。		1～10カップ 無洗米は7カップまで			19～50分

●「極上1･2･3」は、時間をかけてお米のねばり・甘みを引き出す炊きかたです。銘柄とお好みで選択してください。
●新米を炊くときは、「硬」の水位目盛で水加減してください。水分の多い新米を、ベタつきを抑えて炊き上げます。
※炊飯時間の目安は、電圧100V･室温20℃･水温18℃･水加減は「ふつう」の水位目盛での目安です。
※炊飯時間は、電圧･室温･水加減･お米の種類などにより変わります。

●「おおよその炊き上がるまでの時間」とは、1.0Lタイプで3カップ、1.8Lタイプでは6カップのお米を炊いたときの目安の時間です。

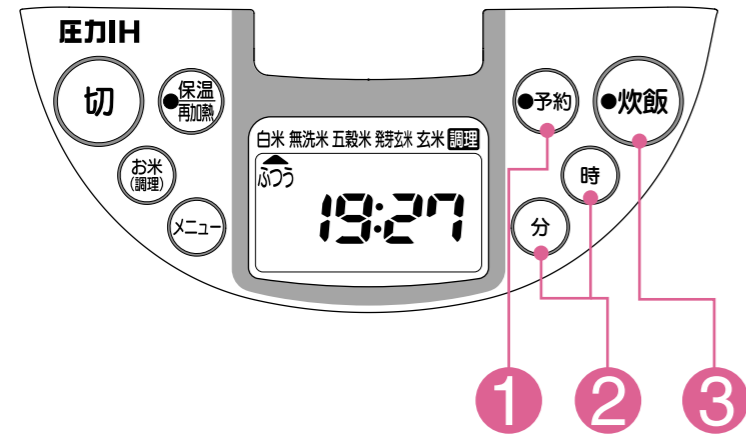
●前回設定したメニューを炊飯器が記憶しています。(お米の種類ごとに記憶)
ただし、「快速」「炊込み」「おかゆ」は「ふつう」の炊きかたに戻ります。

●炊き上がるまでの時間は前回までの炊飯時間や水の温度などを参考に、炊飯器が計算する目安の時間です。
●本体が温かいと炊き上がるまでの時間表示が出ない場合があります。
●炊き上がるまでの時間表示が炊飯の途中で一度に進んだり、止まることがあります。これはおいしく炊くための調整です。
●「炊込み」と「おかゆ」のときの炊き上がるまでの時間表示は、炊き上がる数分前から出ます。それまでは現在時刻を表示します。

●おいしく保温するポイント →P.21

●圧力式で蒸気が抜けにくいため、炊飯直後にふたを開けるとつゆがたれることがありますが、異常ではありません。
●炊き上がったごはんの中央部が、ややくぼんだり、内がまに触れている部分がやわらかくなることがあります。これはIH加熱により内がま自体が発熱し、ごはんをつつみ込んで炊き上げるためです。
●ほぐさないと余分な蒸気を吸ってベタついたり固まることがあります。
●炊飯後、フックボタンが重く感じるときは、ふたを軽く押しながらフックボタンを操作してください。(右図参照)

フックボタンが重く感じるとき

予約炊飯をする（食べたい時刻に炊き上げるとき）

予　約

- 予約時刻は「予約1」と「予約2」の2通りセットできます。工場出荷時は「予約1」に6:00、「予約2」に18:00がセットされています。
- 予約時刻は炊き上がりの時刻です。
- 現在時刻に近接した時間の場合はすぐに炊飯が始まります。

お願い

- 「炊込み」は予約炊飯をしないでください。
- 予約は12時間以内を目安にしてください。

例)「予約1」で炊き上がり時刻を7:30に予約する場合

1 現在時刻が合っていることを確認してから
●予約 を押して「予約1」を選ぶ

「予約」ボタンを押す毎に「**予約1**」→「**予約2**」→「30分（浸し時間）」→（「**予約1**」に戻る）の設定ができます。「炊飯」ランプが点滅し、予約時刻を表示します。

- お米の種類と炊きかたの設定 →P.14、15、18、19

2 時 および 分 を押して、炊き上がり時刻を設定する

時 は1時間単位で、
分 は10分単位で進みます。

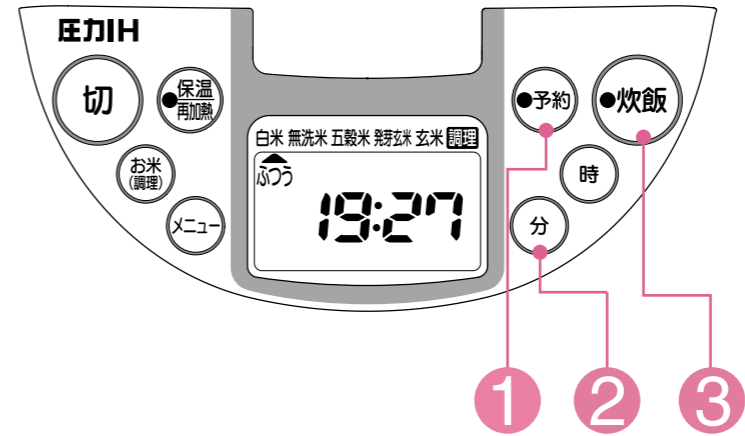
- ブザー音の鳴りかた
「予約1」　ピーピー
「予約2」　ピーピピピピ

3 ●炊飯 を押し、予約炊飯を設定する

ブザーが鳴ってセット完了
「予約」ランプが点灯して、「炊飯」ランプが消灯します。

※予約炊飯の場合、炊き上がるまで予約した時刻を表示します。

- 予約の取り消しは「切」ボタン を押してください。
- 「予約2」にセットするときも、同じ要領で行います。
- 「予約1」「予約2」にセットした時刻は、変更しない限り、記憶しています。
- 次回からは「予約」ボタンで「予約1」か「予約2」を選び「炊飯」ボタンを押すだけで設定できます。

浸し炊飯をする（お米を浸してから炊くとき）

浸　し

- 浸し中の温度を制御し、お米に水を十分吸わせてから炊き始めます。
- 浸す時間の目安は夏場30分程度、冬場60分程度をおすすめします。
- 予約炊飯との組合わせはできません。

お願い

- 具や調味料の入るものは浸し炊飯をしないでください。（沈殿してうまく炊けません）

例）60分浸してから炊く場合

1 ●予約 を押して浸し時間を表示させる
（浸し時間は分数が表示されます。）

「予約」ボタンを押すごとに「予約1」→「予約2」→「**30分**（浸し時間）」→（「予約1」に戻る）の設定ができます。「炊飯」ランプが点滅し、浸し時間を表示します。

点滅 炊飯

白米 無洗米 五穀米 発芽玄米 玄米 調理
ふつう 予約 12 30分

- お米の種類と炊きかたの設定 →P.14、15、18、19
- 浸し時間は前回セットした時間を記憶しています。

2 分 を押し、希望の浸し時間を選択する

押すごとに以下の順で、10分単位で時間がかわります。「**30分**」→「**40分**」→「**50分**」→「**60分**」→「**10分**」→「**20分**」→（「**30分**」に戻る）の順に表示がかわります。

白米 無洗米 五穀米 発芽玄米 玄米 調理
ふつう 60分

- ブザー音の鳴りかた
ピーピーピピピピ

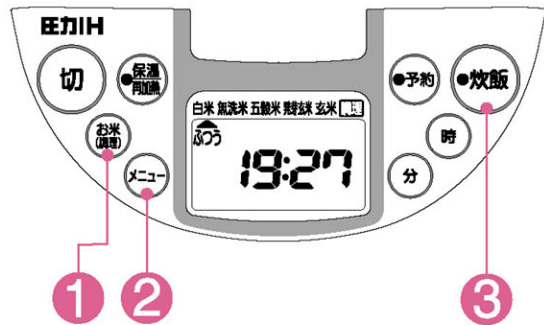
3 ●炊飯 を押し、浸し炊飯を設定する

ブザーが鳴ってセット完了
「予約」ランプが点灯して、「炊飯」ランプが消灯します。

白米 無洗米 五穀米 発芽玄米 玄米 調理
ふつう 60分

※浸し中は炊き始めまでの時間を分単位で表示します。

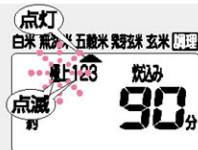
- 浸しの時間が完了すると炊飯が始まります。
- 浸し炊飯の取り消しは「切」ボタンを押してください。

いろいろなごはんを炊く 五穀米／発芽玄米／「極上1」「極上2」「極上3」

⚠注意

メニューを確認する

水量の多い「おかゆ」を他のメニューで間違えて炊くと多量にふきこぼれて危険です。

1 お米(調理)を押し、炊飯するお米の種類に ▲ を合わせる

「お米(調理)」ボタンを押すごとに「白米」→「無洗米」→「五穀米」→「発芽玄米」→「玄米」→「調理」→(「白米」に戻る)の順に切り替わります。

おおよその炊き上がるまでの時間を表示します。「ふつう」「炊込み」「おかゆ」は現在時刻を表示します。

2 メニューを押し、希望の炊きかたを選択する

前項で「五穀米」を選択すると「メニュー」ボタンを押すごとに「極上1」→「極上2」→「極上3」→「炊込み」→(「極上1」に戻る)の順に切り替わります。

※発芽玄米・玄米・麦ごはん・もち米 → P.19

例：RZ-GG10Jで五穀米・極上2を選択

お米の種類によって選択できる炊きかたが異なります。

3 炊飯を押す

「炊飯」ランプが点灯し、メロディー(ブザー)が鳴って炊飯が始まります。

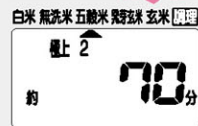
点灯 炊飯

↓

表示が約3秒回転します。

選択した炊きかたが点灯し、他の炊きかたは消灯します。

↓

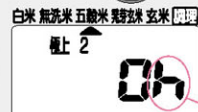
「極上1」「極上2」「極上3」のときは炊き上がるまでの時間に変わります。

「ふつう」「炊込み」「おかゆ」は現在時刻を表示します。

炊き上がるとメロディー(ブザー)が鳴り保温になります。

「保温/再加熱」ランプが点灯します。

保温の経過時間を0時間～24時間まで1時間単位で表示します。(25時間後に現在時刻表示になります。)

時間を「h」で表します。

4 炊き上がったらごはんをほぐす

保温を止めるときは、切を押し、プラグを抜く

五穀米の保温は、12時間までにしてください。
(12時間以内でも、苦み、におい、ベタつきが生じることがあります。)
その他のメニューの保温はしないでください。
(変質、におい、ベタつきの原因になります。内がまのフッ素被膜も傷みます。)

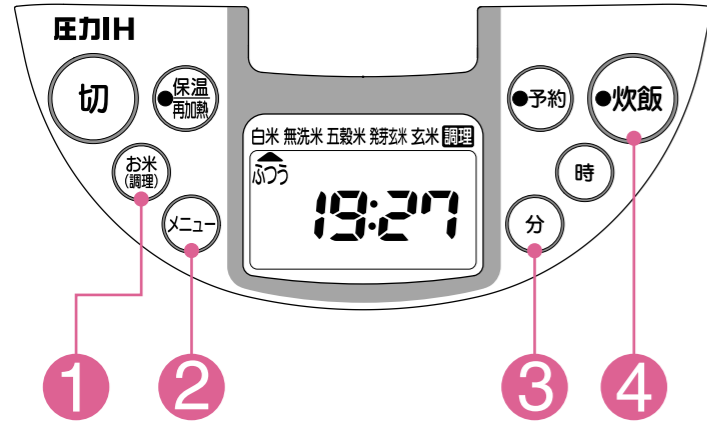
(分づき米)玄米／麦ごはん／(おこわ)もち米 「ふつう」「炊込み」「おかゆ」

お米(調理)とメニューの選択のしかた

炊くお米の種類	選択項目 お米(調理)	選択項目 メニュー	メニュー選択の目安	炊飯できる量 1.0Lタイプ	炊飯できる量 1.8Lタイプ	使用する水位目盛	水タンクの使用	炊飯時間の目安	ご注意
五穀米	五穀米	極上1	雑穀をブレンドして炊く場合の標準の炊きかたです。	1～5.5カップ	1～10カップ	白米(無洗米)	使用	75~80分	●五穀米(雑穀米)は白米に混ぜて炊飯します。混ぜる量は2～3割程度にしてください。●雑穀の種類や配合によって硬さが異なります。最初は「極上1」でお試しいただき、お好みで「極上1·2·3」から選んでください。水に浮きやすい雑穀(アマランサスなど)がふた加熱板や調圧弁などに付く場合は「極上2」で炊飯してください。
		極上2	極上1で炊くと軟らかめに感じるとき、軟らかめに炊ける雑穀の多いときに選択します。(アマランサス·あわ·ひえ など)					55~70分	
		極上3	極上1で炊くと硬めに感じるとき、硬めに炊ける雑穀の多いときに選択します。(黒米·赤米·はとむぎ など)					90~100分	
		炊込み	五穀米や雑穀に具を入れて炊込みごはんを炊くときに選択します。	1～4カップ	2～7カップ		使用せず	80~100分	
発芽玄米	発芽玄米	ふつう	発芽玄米を炊くときに選択します。				使用	40~60分	●発芽玄米は発芽玄米1に対して白米2の割合で混ぜてください。発芽玄米のみまたは、発芽玄米の割合を増やす場合は、玄米の水位線で水加減し、お米(調理)ボタンは玄米を選択してください。
		炊込み	発芽玄米に具を入れて炊込みごはんを炊くときに選択します。				使用せず		
		おかゆ	発芽玄米でおかゆを炊くときに選択します。	0.5~1.5カップ	0.5~1.5カップ	おかゆ		80~100分	●5分がゆを炊く場合、お米の量を約半分にしてください。
玄米(分づき米)	玄米	ふつう	玄米(分づき米)を炊くときに選択します。	1～4カップ	2～7カップ	玄米(分づき米は分づき米)	使用	65~90分	●5分がゆを炊く場合、お米の量を約半分にしてください。
		炊込み	玄米に具を入れて炊込みごはんを炊くときに選択します。			玄米	使用せず	80~100分	
		おかゆ	玄米でおかゆを炊くときに選択します。	0.5~1カップ	0.5~1.5カップ	玄米がゆ			
麦ごはん	白米	炊込み	麦ごはんを炊くときに選択します。	1～4カップ	2～7カップ	分づき米	使用せず	45~75分	
もち米(おこわ)	白米	炊込み	もち米(おこわ)を炊くときに選択します。			おこわ			●もち米だけでは炊けません。もち米2に対して白米1の割合で混ぜてください。
白米 無洗米(炊込み おかゆ)	白米 無洗米	炊込み	炊込みごはんを炊くときに選択します。	1～4カップ	2～7カップ	白米(無洗米)			●すしめし → P.33 を炊くときは、水タンクを使用します。
		おかゆ	おかゆを炊くときに選択します。	0.5~1.5カップ	0.5~2.5カップ	おかゆ		60~80分	●5分がゆを炊く場合、お米の量を約半分にしてください。

※炊飯時間の目安は、電圧100V·室温20℃·水温18℃·水加減はそれぞれの水位目盛での目安です。
※炊飯時間は、電圧·室温·水加減·穀類の種類や配合などにより変わります。

●おいしく保温するポイント → P.21

いろいろな調理をする「煮込み」「雑炊」「蒸し」「温泉卵」「発酵」「ケーキ」
（バラエティー調理）

⚠警告

●料理集に記載の調理以外に使わない

●調理中はふたを開けない
やむを得ず開けるときは、「切」ボタンで調理を中止してから開けてください。（やけどに注意してください。）

⚠注意

メニューを確認する
水量の多い「雑炊」を他のメニューで間違えて炊くと多量にふきこぼれて危険です。

1 お米(調理) を押し、調理に▲を合わせる

「お米(調理)」ボタンを押すごとに「白米」→「無洗米」→「五穀米」→「発芽玄米」→「玄米」→「**調理**」→（「白米」に戻る）の順に切り替わります。

2 メニュー を押し、希望のメニューを選択する

「メニュー」ボタンを押すごとに「**煮込み**」→「**雑炊**」→「**蒸し**」→「**温泉卵**」→「**発酵**」→「**ケーキ**」→（「**煮込み**」に戻る）の順に点滅が切り替わります。
点滅が設定しているメニューです。

前回設定した時間を表示します。

3 分 を押し、加熱時間を設定する

加熱時間は料理集を参照

加熱時間は、10分から5分単位で90分までで設定できます。

4 炊飯 を押す

「炊飯」ランプが点灯し、メロディー（ブザー）が鳴って加熱が始まります。

↓

でき上がるまでの時間表示になります。

メロディー（ブザー）が鳴ったらでき上がり

保温はしないでください。
内がまで調理物を保存しないでください。（フッ素被膜が傷みます。）

調理には水タンクを使いません。

●雑炊の加熱時間の設定はできません。ごはんの温度や具材の量により、自動設定します。

加熱時間表示をしません。

雑炊について

●ごはんの重さの目安は、茶わん1杯で約200gです。
●冷やごはんからの場合、約4分程度加熱時間が長くなります。
また、入れる具によっても加熱時間が変化します。
●詳細は、料理集を参照ください。

●加熱時間は、分量やお好みで調節してください。
●煮込みを具材が冷たい状態から加熱すると、15分以下の時間設定では十分温まりません。
15分以下の設定は、調理のできばえにより、追加加熱するときにご使用ください。

おいしく保温するポイント

●ごはんの臭いや乾燥を抑えるため、低めの温度と高めの温度を自動的に切り替えながら保温します。
●ごはんの温度が低めに感じるときは、高めの保温温度に切り替えることもできます。
●保温中はふたの内側・ふたパッキン・内がまにつゆがつきますが、ごはんの乾燥を防ぐためで故障ではありません。

おいしく保温

●炊飯のときから水タンクを使用してください。
水タンクを付けなくても保温できます。ただし、加湿効果がなくなります。
●ごはんの量が少なくなってきたら、なるべく内がまの中央に盛るようにしてください。
（乾燥やベタつきを防ぎます。）
●保温中もときどきほぐすことがおいしさを保つコツです。

次の保温はやめましょう

●24時間（高めの保温温度を保つ設定の場合は12時間）以上の保温。においや変色の原因になります。
においが取れにくい場合 →P.25
●しゃもじを入れたままの保温。
●白米以外（炊込み、おこわ、発芽玄米、玄米、おかゆなど）の保温。
●五穀米の保温は12時間までにしてください。
（12時間以内でも、苦み、におい、ベタつきが生じることがあります。）
●お米をよく研がないで炊いたごはんの保温。

メモ

白米で12時間を超える保温や、白米以外のごはんは、ラップに包んで冷凍室に保存し、電子レンジで温め直すとおいしく食べられます。

高めの保温温度を保つ設定

●自動切り替えする保温温度を、高めの保温温度で継続することができます。
●高めの保温温度での保温は12時間までにしてください。（においや変色の原因）
●保温中に メニュー を5秒間押し続ける。
「Hi」と表示（2秒間）されたら切り替え完了です。その後保温経過時間に戻ります。

●元に戻す場合も操作は同じです。保温中に メニュー を5秒間押し続ける。
「Lo」と表示（2秒間）されたら切り替え完了です。その後保温経過時間に戻ります。

保温したごはんの再加熱のしかた

ごはんの温度が低く感じるときは、お好みで再加熱してください。

1 ごはんをほぐして、平らにする

●ごはんの量は「白米」の水位目盛の3以下を目安にしてください。（加熱むらの原因）

2 保温中に 保温/再加熱 を押す

●「保温/再加熱」ランプが点滅し、再加熱を行います。

●炊飯直後など本体が熱いとき、または本体が冷たいときは、ブザーが鳴り再加熱できません。
●水タンクを付けなくても再加熱はできます。（ただし、加湿効果がなくなります。）

●途中で止めるときは「切」ボタンを押してください。
保温に戻すときは、「保温/再加熱」ボタンをさらに押してください。

メロディー（ブザー）が鳴り、再加熱終了

再加熱時間の目安　約10分

お願い
●何度もくり返して再加熱しないでください。（乾燥やおこげの原因）

料理に使う　保温する

お手入れ

警告 お手入れは、必ずプラグを抜き、本体が冷めてから行う（やけどの原因）

お願い
- ●ベンジンやシンナー、漂白剤、みがき粉、アルカリ性洗剤、たわし類は使わないでください。（表面を傷つける原因）
- ●水洗いには食器用洗剤(中性)を使ってください。スポンジなどのやわらかいもので洗ってください。
- ●ふた加熱板からは、水タンクとフィルター以外取りはずさないでください。
- ●食器乾燥器や食器洗い機は使わないでください。

蒸気口キャップ(使うたびに洗う)

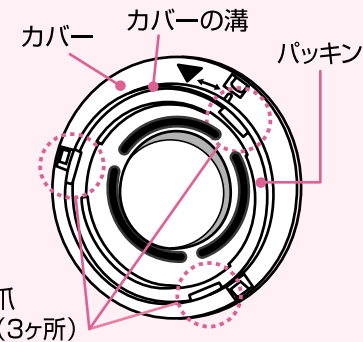
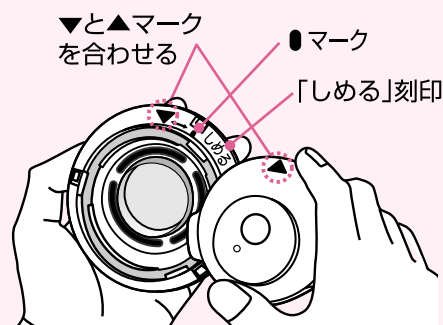
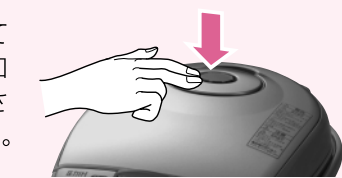
本体からはずして、食器用洗剤（中性）を使いスポンジなどのやわらかいもので洗う。

■はずしかた

①本体から取りはずす。

②図のように持ち、蒸気口キャップ本体の▲マークを「はずす」の方向に回し、カバーの▼マークと位置を合わせてはずす。

■取り付けかた

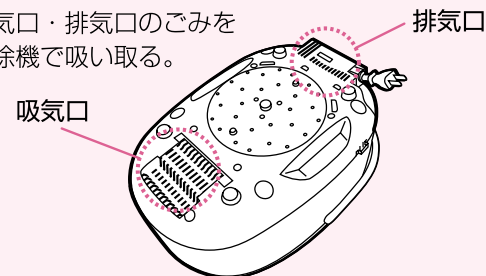
①パッキンをカバーの溝に入れる。

②キャップ本体の▲マークをカバーの▼マークの位置と合わせ、3ヶ所の爪を確実にはめ込み「しめる」の方向に回してカバーの ▮ マークの位置まで回して取り付ける。

③▲マーク側を前側にしてふたに差し込み、蒸気口キャップの中央部を押さえて、確実に取り付ける。

安全弁(炊く前に確認)

- ●安全弁(中央部)にごはんなど異物が詰まっているときは、綿棒などで取り除いてください。
- ●安全弁は綿棒などで中央部を2～3度押して動くことを確認してください。

本体・ふた（汚れのつど）

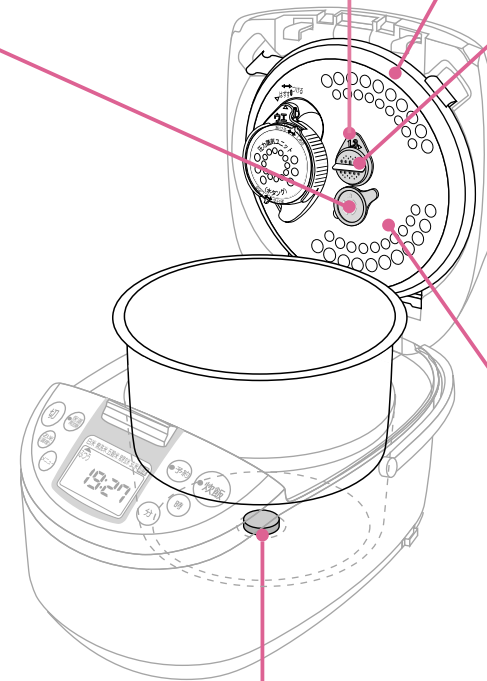
- ●固くしぼったふきんでふく。
- ●水洗いはしないでください。

吸気口・排気口（月に1度程度）

- ●吸気口・排気口のごみを掃除機で吸い取る。

しゃもじ・蒸し板（使うたびに洗う）しゃもじ受け・計量カップ（汚れのつど洗う）

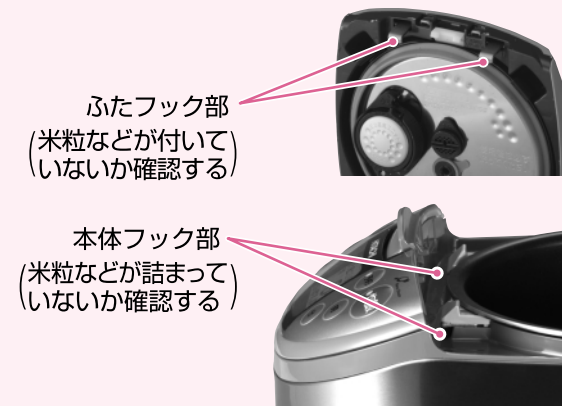
- ●食器用洗剤（中性）を使い、スポンジなどのやわらかいもので洗ってください。

調圧弁（炊く前に確認）

- ●ふた加熱板をはずして調圧弁の裏側を洗ってください。
  また、フィルターをはずして調圧弁の表側も洗ってください。
  異物が詰まっている時は、綿棒などで取り除いてください。

温度センサー（炊く前に確認）

- ●こびりつきができたら、細かい耐水性紙ヤスリ(600番程度)に水をつけてこすり落とし、固く絞ったふきんでふき取る。
- ●水洗いはしないでください。

フック部（炊くたびに確認）

- ●米粒などが詰まってふたが「カチッ」と閉まらないときはようじなどでかき出してください。

ふたパッキン（使うたびに洗う）

- ●ふた加熱板と一緒に洗ってください。
- ●ふたパッキンははずれないので引っぱらないでください。変形すると圧力がかからず上手く炊けない原因になります。

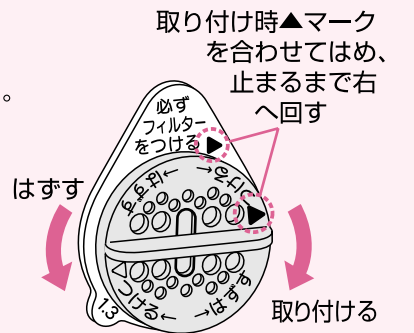
フィルター（使うたびに洗う）

- ●フィルターにごはんなど異物が詰まっているときは、はずして洗ってください。洗った後は忘れずに取り付けてください。

■はずしかた

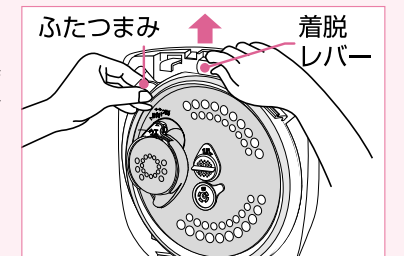
左に回して手前に引く。

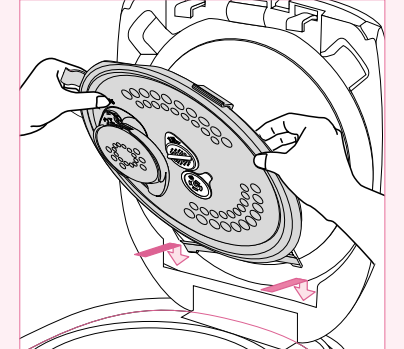
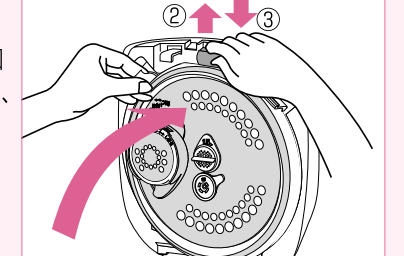
■取り付けかた

▲マークを合わせて差し込み、カチッと止まるまで右に回す。

ふた加熱板（使うたびに洗う）

- ●ふたからはずして、ふた加熱板ごとスポンジで洗ってください。

■はずしかた

片手でふたつまみを持ち、着脱レバーを上方向に押し上げ、ふたつまみを手前に引く。

■取り付けかた

①ふたパッキンを手前にして両側のツメをふたの溝に差し込む。

②着脱レバーを上方向に押し上げながら、ふた加熱板の上側を押し込み、
③着脱レバーを下げる。

つけ忘れて炊くことを防ぐため、ふた加熱板を付けないとふたが閉まりません。

お手入れ つづき

水タンク（使うたびに洗う）

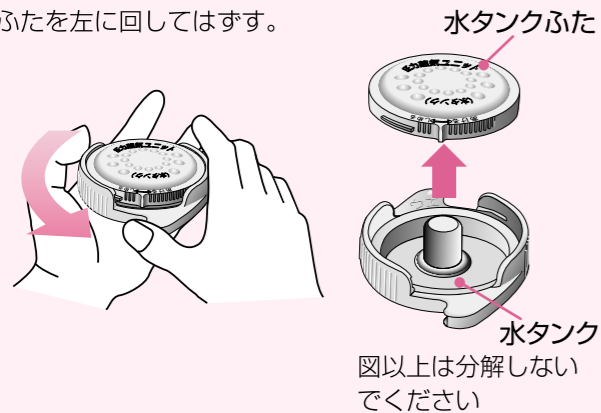
ふた加熱板からはずして、スポンジで洗ってください。
水タンクのはずしかた →P. 12

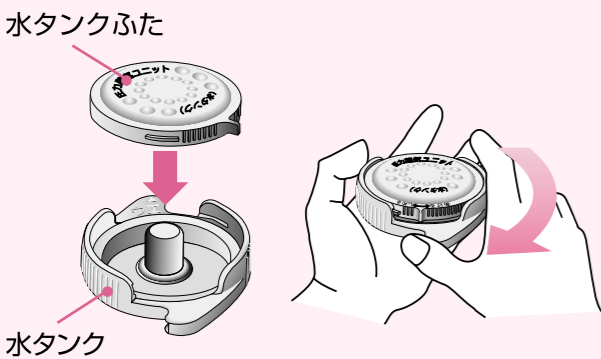
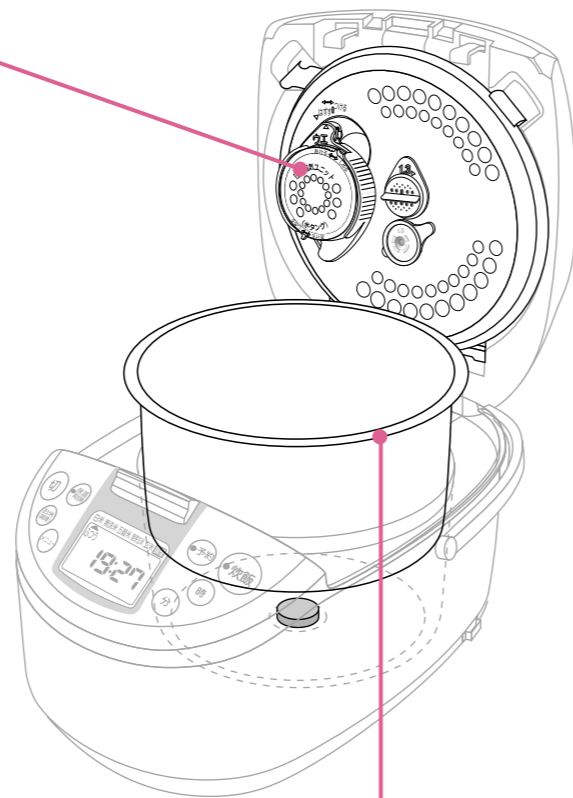
●水タンクから水タンクふたをはずして中を洗うことができます。これ以上は分解しないでください。

●水タンク・ふた加熱板は、使用後洗い、水分をよくふき取ってください。水分が残っていると、ふた加熱板に錆（サビ）が発生することがあります。

■水タンクふたのはずしかた

ふたを左に回してはずす。

図以上は分解しないでください

■水タンクふたの取り付けかた

水タンクふたを水タンクに合わせて右に回す。

●水タンクふたは、**ストッパーがリング部の側壁端に当たるまで右に閉め**、水タンクに確実に取り付けてください。しっかり閉まってないと水が漏れることがあります。

内がま（使うたびに洗う）

●内がまが変形するとおいしく炊けなくなることがあります。取り扱いはていねいにお願いします。

●使用中、色むらができることがありますが、性能や、衛生上の支障はありません。

●内側のフッ素被膜をいためないために、次のことをお守りください。
- 付属のしゃもじを使う
- 金属製のおたまや泡立て器などを使わない
- スプーンや茶わんなどを入れて洗わない
- 酢は使わない
- みがき粉やたわしで洗わない

●内側のフッ素被膜は、ご使用により消耗しますので、大切にお使いください。

●フッ素被膜は、人体への害はありません。

お願い

●内がまを取り出すときは、両手でまっすぐ上に引き上げてください。
片手で引き上げると、「内がま回り止めゴム」に引っかかり取り出しにくくなります。

ふた加熱板の錆（サビ）防止について

ふた加熱板はステンレス製ですが、水分が残っていると錆（サビ）が発生することがあります。

●水タンク・ふた加熱板は、使用後きれいに洗い、水分をよくふき取ってください。

●水タンクを使わないで炊飯する場合や、長時間使用しない場合は、水タンクをふた加熱板からはずしてください。
水タンクがなくても、炊飯・保温はできます。
ただし、加湿効果がなくなります。

錆（サビ）が発生してしまったときは

●クリーム（液体）クレンザーを直接かけるか、やわらかいスポンジまたはキッチンペーパーにつけて、こすり取ってください。

●その後は、ふた加熱板をよく洗ってください。

●錆(サビ)によっては完全に落ちないものもありますので、こまめにお手入れしてください。

調味料を使った料理

●炊込みごはんや調理、雑炊などの後は、すぐに洗ってください。 汚れたまま放置すると、においが発生したり、場合によっては、腐敗や錆（サビ）の原因になります。

においが取れにくい場合

●炊込みごはん・雑炊・調理や保温の後のにおいが気になるときには、以下の方法でお手入れしてください。

1 内がまに水を入れる

●水の量は、**1.0Lタイプ**では
「白米（無洗米）」の**水位目盛2**まで、
1.8Lタイプでは
「白米（無洗米）」の**水位目盛4**まで。
※水以外(洗剤など)は入れないでください。

2 お米(調理) を押し、▲を白米に合わせる

3 メニュー を押し、炊込みを選択する

「炊込み」が点滅します。

4 ●炊飯 を押す

「炊飯」ランプが点灯し、メロディー(ブザー)が鳴って加熱が始まります。

5 約60分程経ったら 切 を押す

「炊飯」ランプが消灯し、「白米」「ふつう」の表示になります。

6 本体が冷めてからお湯を捨て、水滴をふき取る

●終了直後は、内がまやふた加熱板が熱くなっていますので、本体が冷めてからお湯を捨て、水滴をふき取ってください。
●においによっては、完全に落ちないものもあります。

それでもにおいが気になるときは

①ふた加熱板の入る大きさの鍋・フライパンなどに食塩水（1%程度）を入れ、湯をわかす。
②湯がわいたら弱火にし、ふた加熱板を入れて15分程度加熱する。
③湯を捨て、ふた加熱板が冷めたら水洗いする。
●空炊きするとプラスチック部が変形しますので、ご注意ください。

※**自動停止はしません。**
忘れずに「切」ボタンを押してください。

お困りのときは

修理を依頼される前に
次の点をもう一度お調べください。

	現　象	原　因・対　処
炊飯について	軟らかい ベタつく 硬い 芯が残る 生煮えになる	●水加減を確認してください。 ●お米の量を確認してください。 　●白米・無洗米用、それぞれ専用の計量カップで計ってください。 　●市販の計量米びつは付属の計量カップと異なる場合があります。 ●アルカリ度の高い水で炊飯していませんか。(ベタつきの原因) ●お湯で洗米していませんか。(ベタつきの原因) ●硬度の高い水を使っていませんか。(海外のミネラルウォーターなど) ●割れ米が多くありませんか。 ●十分に洗米しましたか。 ●無洗米で、水とお米をなじませましたか。(かき混ぜてなじませてください。) ●無洗米で水加減するとき、水のにごりが多くありませんでしたか。(にごる場合はすすいでください。) ●メニューの設定を間違えていませんか。 ●予約炊飯をすると軟らかくなるときがあります。(気になる場合は水加減を少なくしてください。) ●炊き上がってごはんをほぐしましたか。 ●炊込みごはんで、具を入れてから水加減をしていませんか。(水と調味料で水加減してから具を入れます。) ●炊込みごはんで油の多い具や、たまり醤油を多く入れてませんか。 ●内がまの底や底部の温度センサーに異物がついていませんか。 ●炊飯の途中でプラグを抜いたり、切ボタンを押しませんでしたか。 ●炊飯中に停電していませんか。延長コードの使用やたこ足配線をしていませんか。
	こげる	●洗米、精米は十分ですか。 ●白米以外の炊飯は、きつね色にこげます。(炊込み・おこわ・玄米・発芽玄米など) ●無洗米で水加減するとき、水のにごりが多くありませんでしたか。(にごる場合はすすいでください。) ●メニューの設定を間違えていませんか。 ●内がまの底や底部の温度センサーに異物がついていませんか。 ●うすいきつね色のこげは故障ではありません。
	ふきこぼれる	●水加減が多くないですか。(水加減は「軟」の水位目盛までにしてください。) ●お米の計量が少なくないですか。 　●白米を無洗米用の計量カップ(グリーン)で計った。 　●市販の計量米びつは付属の計量カップの量と異なる場合があります。 ●洗米、精米は十分ですか。 ●無洗米で水加減するとき、水のにごりが多くありませんでしたか。(にごる場合はすすいでください。) ●蒸気口キャップをつけ忘れていませんか。 ●メニューの設定を間違えていませんか。 ●炊飯中に蒸気口キャップから勢いよく蒸気が出るのは圧力を抜くためで故障ではありません。 ●蒸気口・フィルターがおねばで詰まっていませんか。

	現　象	原　因・対　処
炊飯について	炊き上がりに時間がかかる	●極上のメニューを選んでいませんか。(じっくり、おいしくする炊きかたです。) ●メニューの設定を間違えていませんか。 ●水加減が多くないですか。 ●炊飯中に停電していませんか。 ●無洗米で水加減する前に、かき混ぜ、水とお米をなじませましたか。 ●無洗米で水加減するとき、水のにごりが多くありませんでしたか。(にごる場合はすすいでください。) ●マイコン制御のない炊飯器(ガスがま等)に比べ、浸し、蒸らしも自動で行うため時間が長くかかります。
	多量につゆがつく	●圧力式で蒸気が抜けにくいため、炊飯直後にふたを開けるとつゆがたれることがありますが異常ではありません。 ●炊飯中に停電していませんか。
	ごはんの中央がくぼむ	●IH加熱の特徴で内がま自体が発熱し、対流するので炊き上がったごはんの中央部くぼんだり、内がまに触れている部分が白く見えることがあります。
	うすい膜ができる	●ごはんから出た旨みの素で、でんぷんが薄皮状になったものです。大火力と圧力で旨みの素をたくさん出すため、内がまの側面に薄皮がつく場合があります。
	水タンクの水の減りかたが少ない	●水タンクの水1mLが蒸発すると約1600mLの蒸気になります。蒸らし中に弁を閉じ蒸気を閉じ込めていますので、内がまの中には十分な量の蒸気が充満しています。
	ごはんの中に水タンクが落ちた	●水タンクは確実に取り付けてください。 (水タンクは安全な材質でできています。万一、一緒に炊いてしまっても衛生上の支障はありません。)
	におう	●洗米、精米は十分ですか。 ●夏場に長時間の予約炊飯をしませんでしたか。 ●炊き上がってごはんをほぐしましたか。 ●ふた加熱板・蒸気口キャップが汚れていませんか。 ●炊飯の途中でプラグを抜いたり、切ボタンを押しませんでしたか。 ●炊込みや調理のあとは臭いがする場合があります。(お手入れをしてください。) ●使いはじめは臭い(プラスチックやゴムの臭い)を感じることがありますが、ご使用とともになくなります。
	炊込みごはんがうまく炊けない	●具を入れてから水加減していませんか。(水と調味料で水加減してから具を入れてください。) ●調味料をよく混ぜましたか。(内がまの底に沈殿すると熱の伝わりが悪くなります。) ●具をお米と混ぜていませんか。(具が底にあると熱が伝わらない場合があるので、具は上にのせ、炊き上がったら混ぜてください。) ●すぐに炊きましたか。(炊込みごはんは予約炊飯・浸し炊飯をしないでください。長い時間浸すと、具が変質したり、調味料 が沈殿してうまく炊けない場合があります。) ●油の多い具や、たまり醤油を多く入れてませんか。 ●炊込みごはんの指定量より多く炊いていませんか。　(1.0Lタイプ:4カップまで、1.8Lタイプ:7カップまで) または具の量が多くありませんか。 (具の量はお米の重量の30～50%が適量です。)
	おこわがうまく炊けない	●もち米100%で炊いていませんか。(炊きおこわは、もち米2に対し、うるち米(白米)1を混ぜます。)
	雑炊がうまくできない	●卵を入れていませんか。(内がまの底に沈殿して卵焼きになり、熱が伝わらなくなるので、雑炊ができ上がってから卵を溶いて全体にかけるように入れてください。) ●汁の量に対し、具の量が多くないですか。(米と具が隠れるくらい汁を入れます。)
保温について	水タンクの水の減りかたが少ない	●ふたの開け閉めの頻度によって、水の減りかたは変わります。

お困りのときは つづき

修理を依頼される前に
次の点をもう一度お調べください。

	現　象	原　因・対　処
保温について	におう 黄変する	●長時間の保温、再加熱の繰り返しをしていませんか。→P.21 ●水タンクを付けていても、長時間の保温では黄変したりにおいが発生します。 ●洗米、精米は十分ですか。 ●炊き上がってごはんをほぐしましたか。 ●しゃもじを入れたまま保温していませんか。 ●冷えたご飯をつぎ足していませんか。 ●ふた加熱板・蒸気口キャップが汚れていませんか。
	乾燥する	●長時間の保温、再加熱の繰り返しをしていませんか。→P.21 ●水タンクに水を入れて、取り付けましたか。 ●少量のごはんの保温は、中央に盛ってください。 ●内がまの底や底部の温度センサーに異物が付着していませんか。 ●内がまのふちや、ふたのパッキンに異物が付着していませんか。 ●蒸気口キャップをつけ忘れていませんか。
	つゆがつく、ベタつく	●炊き上がったごはんをほぐしましたか。 ●少量のごはんの保温は中央に盛ってください。 ●低めの温度と高めの温度を自動的に切り替えながら保温するため、温度を下げる途中でつゆがつくことがあります。 ●ふたの内側や内がまにつゆがつくのは乾燥を防ぐためで故障ではありません。
	保温温度が低い	●ごはんが低めに感じるときは、高めの保温温度に切り替えてください。→P.21
再加熱について	再加熱ができない	●本体が熱いとき(炊飯終了後、再加熱後)、および本体が冷たいときはブザーが鳴り、再加熱できません。 ●保温が「切」になっていませんか。再加熱できるのは保温中のみです。
予約について	予約したのに すぐ炊き始める	●時計の現在時刻は合っていますか。(24時間時計です。再確認してください。) ●現在時刻に近い時間を予約すると、すぐに炊き始めます。(予約時間は炊き上がる時刻のためです。)
	予約時刻に炊けない	●時計の現在時刻は合っていますか。(24時間時計です。再確認してください。) ●予約時間中に停電していませんか。 ●現在時刻に近い時刻に予約すると、すぐに炊き始めますが、炊飯する時間が必要なため予約時刻に炊き上がりません。
	浸し時間に炊けない	●浸し炊飯は浸し時間の設定です。60分の設定は60分浸してから炊飯を始めるものです。60分後に炊き上がる予約ではありません。
表示・操作について	時刻合わせができない	●炊飯中・保温中・予約中は時刻合わせできません。 ●「早送り機能」が停止に設定されていませんか。→P.11
	炊飯残時間表示について	●使い始めは炊飯開始時に長めの時間を表示し、炊飯の途中で残時間が一度に進みます。 ●おいしく炊き上げるために、途中で残時間が一度に進んだり、止まる場合があります。(特にいつもと違う量を炊いたとき) ●本体が温かいときは炊飯残時間表示が出ません。(現在時刻が表示されます。)
	ー:ーー表示 または H0表示が出る	●H0表示のときは切ボタンを押すとー:ーーになります。現在時刻を合わせ直してください。→P.10 ●ー:ーーのときは、現在時刻を合わせ直してください。→P.10
	表示が消える	●プラグを抜いて差し込むごとにー:ーーまたはH0表示になる場合は、本体に内蔵しているリチウム電池の寿命です。炊飯・保温はできますが、現在時刻を合わせないと予約はできません。お求めになった販売店に電池交換(有償)をご依頼ください。(電池は専用品なのでお客様には交換できません。)
	C1またはC2を表示する	●延長コードの使用、たこ足配線などで電源電圧が異常に低くなったときなどに表示します。切ボタンを押し別のコンセントをお使いください。
	H1～H8を表示する	●切ボタンを押しても時計表示に戻らないとき、度々同じ表示になるときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

	現　象	原　因・対　処
内がまについて	フッ素被膜に色むらがある	●底部に金色の粒子が無数にあり、粒子の間隔が不均一でむら状に見えることがあります。 ●ご使用とともにフッ素被膜に色むらが出ることがありますが、性能や衛生上の問題はありません。
	フッ素被膜に傷がある	●フッ素被膜を傷めないために次ぎのことをお守りください。「付属のしゃもじを使う」「金属のおたまや泡立て器などを使わない」「スプーンや茶わんなどを入れて洗わない」「酢は使わない」「みがき粉やたわしで洗わない」 ●鋭利なもので点状の傷を付けてしまった場合は、お米のでんぷんが入り込んで茶褐色化する場合があります。無理に落とそうとしてフッ素被膜に傷を付けないでください。(フッ素被膜および金色の粒子は人体に害はありません。)
音について	メロディー音がうるさい	●メロディー音を低く切り替えることができます。(予約炊飯で朝、音が気になるときなど) →P.11
	音がする	●炊飯中に間欠的に蒸気(圧力)を抜く音がします。音が気になる場合は「無洗米の極上2」を選んでください。 ●「カチッ」と音がするのは圧力調整装置が動作する音です。 ●「ブーン」と音がするのは内部の熱を逃がすためにファンが回っているからです。 ●「ジー」または「カチッ」と音がするのはIH加熱の音で異常ではありません。保温中も間欠的に加熱するため、音がします。
	プラグを差し込むとき カチッと音がしたり、火花が出る	●インバーター回路に充電するためで故障ではありません。
その他	ふたが閉まりにくい ふたが閉まらない	●圧力式のため密閉度が高く、ふたを閉めるのに重く感じることがあります。ゆっくり閉めてください。特に炊き上がって直ぐは蒸気で圧力が高まり、閉まりにくく感じます。
	ふたが開かない ふたの開きが遅い	●炊飯中は圧力がかかり、フックボタンにロックがかかります。無理に開けないでください。(切ボタンを押して十分に蒸気を抜いてからふたを開いてください。) ●炊飯後フックボタンが重く感じるときは、ふたを押しながらフックボタンを操作してください。→P.15 ●圧力式のため密閉度が高く、フックボタンを押してからふたが開くまで少し時間がかかることがあります。
	ふたと本体の間から蒸気が出る	●ふた加熱板が変形したり、パッキンがゆるんでいませんか。(パッキンは無理に引っ張らないでください。)
	本体とふたの隙間が大きい	●調圧弁の穴が詰まっていませんか。中のボールが異物で動かなくなっていませんか。お手入れしてください。 ●圧力がかかると本体とふたの隙間が広がりますが故障ではありません。
	テレビ・ラジオ・インターホン・コードレス電話などに雑音が入る	●距離が近いと雑音や画面のちらつきの原因になる場合がありますので距離を離してください。(目安として3m)

■以上のことをお調べいただき、その上でご不審な点がありましたら、お買い上げになった販売店などにご相談ください。
■ふた加熱板や内がまが変形・フッ素被膜がはがれた場合は、お買い上げになった販売店などで新しくお買い求めください。

使用中、停電になったとき

炊飯中	保温中	予約(浸し)中
再通電後、炊飯を続けます。(30分以上停電した場合は炊飯をやめます。)	再通電後、保温を続けます。(ごはんの温度によっては、保温をやめます。)	再通電後、予約(浸し)を続けます。

料理集 いろいろ使える、メニュー広がる。

ヘルシーな五穀米・玄米メニューの他に、
煮込みや蒸し物からケーキまで、いろいろな調理メニューも満載。

INDEX

白米メニュー

野菜ピラフ ……………………………………31
さつまいもと黒ごまのごはん、麦とろごはん ……32
すしめし、五目ちらし ……………………………33
赤飯、山菜おこわ …………………………………34
鶏がゆ、青菜がゆ …………………………………35

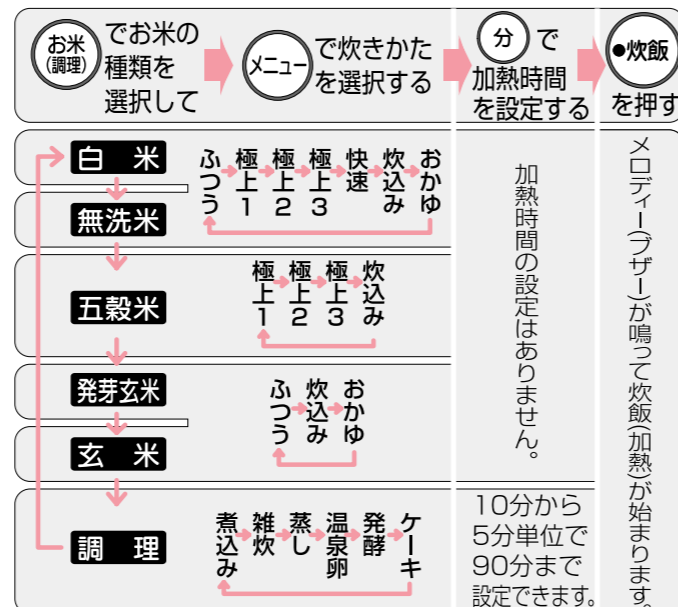
五穀米・玄米メニュー

五穀ごはん ……………………………………………36
きのこごはん、かやくごはん ……………………37
黒米の中華風炊き込みごはん、えびピラフ ………38
ひじき入り玄米ごはん、玄米あずきがゆ …………39

いろいろな調理メニュー(バラエティー調理)

ロールキャベツ、筑前煮 …………………………40
ポトフ、豚の角煮 …………………………………41
いかめし、肉じゃが ………………………………42
トマトとツナのリゾット風雑炊、たまご雑炊 ……43
蒸しとうもろこし
中華まんじゅうのあたため(冷凍/冷蔵) …………44
手作りシュウマイ、
シュウマイのあたため(冷凍/冷蔵) ………………45
肉団子のもち米蒸し、チキンのイタリアン蒸し ……46
桜もち、うぐいすもち ……………………………47
チーズ蒸しパン、プリン …………………………48
手作り寄せ豆腐、ヘルシー大学いも ……………49
温泉卵、ヨーグルト ………………………………50
基本の釜焼きパン、黒糖パン、グラハムパン ……51
マーブルケーキ、ヨーグルトチーズケーキ ………52
ヘルシーおからケーキ、
スポンジケーキ(デコレーションケーキ) …………53

お米(調理)とメニューの選択方法

●お米(調理)とメニューは、押すごとに下図の順に切り替わります。
(お米の種類によって選択できるメニューが異なります。)

●この料理集で使用しているカップは
お米(白米) ……1カップ 0.18L(約1合)
(付属の計量カップ白米用)
お米(無洗米)……1カップ 0.17L(約1合)
(付属の計量カップ無洗米用)
その他の材料 ……1カップ 0.2L
(市販の計量カップ)

●この料理集で使用している単位は
1kcal(キロカロリー)＝4.2kJ(キロジュール)
1mL(ミリリットル)＝1cc(シーシー)

●この料理集に使用しているスプーンは

	酢・酒	しょうゆ・みりん	塩	砂糖
小さじ(5mL)	5g	6g	6g	3g
大さじ(15mL)	15g	18g	18g	9g

●この料理集に記載されている時間の目安は、下ごしらえの時間を含みません。

⚠警告

●取扱説明書・料理集に記載の炊飯および調理メニュー以外の用途には使わない
次のような料理には使わない
◉ねりもの(はんぺんなど)や豆類などの加熱中にふくらむ料理
◉急激にあわの出る「重そう」などを使う料理
◉多量の油を入れる料理
◉「カレー」や「シチュー」のルーなど、のり状になる料理
◉ジャムなど泡立つ料理

●青菜など薄皮状のものが浮きやすい具材を入れた料理や、クッキングシートなどの落し蓋をした料理はしない
◉七草がゆなど青菜を入れるときは最初から入れず、ゆでた青菜を炊き上がった後で入れてください。

白米メニュー

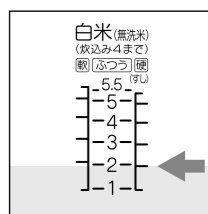
野菜ピラフ

●材料(4人分)

お米(うるち米) ……………………… カップ2
Ⓐ
- 小玉ねぎ(半分に切る) ……………… 4個
- じゃがいも(1cm角切り) …………… 中1個
- にんじん(7mm角切り) ……………… 中1/2本
- グリーンアスパラガス(1cmの長さに切る) … 3本
- カリフラワー(小房に分ける) ……… 100g
- ホールコーン(缶詰・水気をきる) …… カップ1/2
- グリンピース缶(缶詰・水気をきる) … カップ2/3

サラダ油 ……………………………… 大さじ2
チキンスープ ………………………… 200mL
塩・こしょう ………………………… 各少々

●作りかた

❶お米は研いでからざるにあげ、水気をきっておきます。
❷フライパンでサラダ油(大さじ1)を熱し、Ⓐをざっと炒め、軽く塩・こしょうをし、器にあけておきます。
❸フライパンでサラダ油(大さじ1)を熱し、お米がすき通るまで炒め、内がまに入れます。
❹③にチキンスープを加え、水を「白米」「硬」の水位目盛2まで加え、塩・こしょうをしてからよく混ぜます。
❺②を上にのせ、炊飯器に内がまをセットしてふたを閉めます。
❻お米(調理)ボタンで「**白米**」を、メニューボタンで「**炊込み**」を選び、炊飯ボタンを押します。
❼炊き上がったら、ほぐして器に盛ります。

炊き込みのポイント

★水と調味料を合わせて水加減し、よくかき混ぜてください。沈澱するとうまく炊けないことがあります。(汁気の多い具を使うときは、汁気を絞り、その汁と調味料を合わせてください。)
★具は米の上に広げてのせ、混ぜないでください。(市販の炊き込みの具で、かき混ぜる指示があっても混ぜないでください。)
★予約炊飯・保温はしないでください。においや変質の原因になります。
具の量はお米の重量の30〜50%が適当です。(お米1カップ分につき具の量は45〜75g)
★水を吸いやすい具は、あらかじめ火を通しておきます。

さつまいもと黒ごまのごはん

●材料（4人分）

お米（うるち米）…………カップ3
さつまいも（さいの目切り）…………200g
Ⓐ｛黒すりごま…………大さじ4
　　しょうゆ…………大さじ2
　　だし汁…………200mL
塩…………小さじ½弱

●作りかた

❶お米は研いでからざるにあげて水気をきり、内がまに入れⒶを加えて30分ほどつけておきます。
❷さつまいもは皮を厚くむいて、さいの目に切り、しばらく水にさらしてから、水気をきります。
❸①に水を内がまの「白米」の水位目盛3まで加えかき混ぜ、さつまいもをのせます。

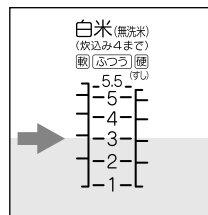
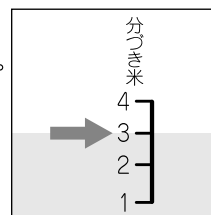
❹炊飯器に内がまをセットしてふたを閉めます。
❺お米（調理）ボタンで**「白米」**を、メニューボタンで**「炊込み」**を選び、炊飯ボタンを押します。
❻炊き上がったら、ほぐして器に盛ります。

麦とろごはん

●材料（4人分）

お米（うるち米）…………カップ2
押し麦…………カップ1
山芋…………250g
Ⓐ｛だし汁…………カップ½
　　しょうゆ…………大さじ1
　　みりん…………小さじ1
青のり粉…………少々

●作りかた

❶お米と押し麦は合わせて軽く研いでから、水を「分づき米」の水位目盛3まで加えます。
❷炊飯器に内がまをセットしてふたを閉めます。
❸お米（調理）ボタンで**「白米」**を、メニューボタンで**「炊込み」**を選び、炊飯ボタンを押します。
❹Ⓐを合わせます。
❺山芋は酢水につけながら皮をむき、おろしがねでおろし、すり鉢でよくすり、Ⓐを少しずつ加えてのばします。
（Ⓐの量はお好みで加減してください。）
❻器に麦ごはんを盛り、⑤のとろろ汁をかけ、青のり粉を散らします。
※押し麦の量は、お好みに応じてカップ½〜1の間で調節してください。

お米(調理)ボタン　メニューボタン
白米　炊込み
1人分 約420kcal
でき上がり目安 約55分

すしめし

●材料（4人分）

お米（うるち米）…………カップ3
昆布…………15cm

〔合わせ酢A〕		〔合わせ酢B〕	
酢	大さじ5	酢	大さじ5
砂糖	大さじ1	砂糖	大さじ2
塩	小さじ1弱	塩	小さじ1弱

※合わせ酢はお好みに応じてAまたはBをお選びください。

●作りかた

❶昆布は、ふきんで拭いて汚れを取り、切り込みを4〜5か所入れておきます。
❷お米は研いでから、「白米」「硬（すし）」の水位目盛3に水加減し、昆布をのせます。
❸水タンクに水を入れ、ふた加熱板に取り付けます。
❹炊飯器に内がまをセットしてふたを閉めます。
❺お米（調理）ボタンで**「白米」**を、メニューボタンで**「炊込み」**を選び、炊飯ボタンを押します。
❻炊き上がったら、昆布を取り出し、飯台にごはんを移します。
お好みに合わせ〔合わせ酢A〕または〔合わせ酢B〕を全体にかけて切るように混ぜます。
混ぜて1分ほどしたら、うちわであおいで、人肌程度に冷まし、ぬれぶきんをかけておきます。

1人分 約600kcal

五目ちらし

●材料（4人分）

干ししいたけ…………8枚
にんじん…………30g
干ぴょう…………30g
Ⓐ｛だし汁…………カップ2
　　砂糖…………大さじ6
　　しょうゆ…………大さじ4
　　みりん…………大さじ3
　　塩…………少々
れんこん…………80g
だし汁…………大さじ2
Ⓑ｛酢…………大さじ2
　　砂糖…………大さじ1
　　塩…………少々
えび…………10尾
きんし玉子…………1個分
木の芽…………10枚
ごま…………大さじ2
桜でんぶ…………少々
紅しょうが…………少々

※他に「すしめし」が必要です。

●作りかた

❶すしごはんは**「すしめし」**で作ります。
酢は〔合わせ酢B〕にします。
❷干ししいたけは水でもどして石づきを取り、にんじんはせん切りにします。干ぴょうは塩もみして洗い、やわらかくゆでてから1cmの長さに切ります。
❸②をⒶで汁がなくなるまで煮つめます。
❹れんこんは薄切りにしてから酢水につけてアクを抜き、軽く湯がいてⒷにつけておきます。
❺えびは殻をむいて背わたを取り、ゆでておきます。
❻①に③とごまを混ぜ合わせて器に盛り④、⑤、桜でんぶ、きんし玉子、紅しょうが、木の芽を散らします。

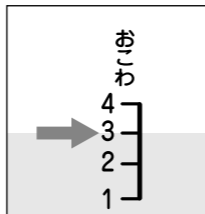
赤 飯

●材料（4人分）

お米（うるち米）……カップ½
もち米……カップ2½
ささげ……50g
塩……小さじ½

●作りかた

❶お米ともち米は合わせて研いでから、ざるにあげ、水気をきっておきます。
❷ささげは一度ゆでこぼし、新しい水で硬めにゆでて、ささげとゆで汁を分けて冷まします。
❸内がまに①を入れ、ゆで汁と水を内がまの「おこわ」の水位目盛3まで加え、塩を入れてかき混ぜます。
❹②のささげをのせ、炊飯器に内がまをセットしてふたを閉めます。
❺お米（調理）ボタンで「**白米**」を、メニューボタンで「**炊込み**」を選び、炊飯ボタンを押します。
❻炊き上がったら、ほぐして器に盛ります。

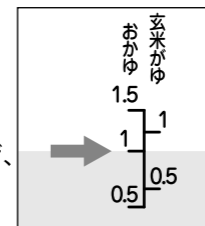
おこわ 4 3 2 1

⚠警告 ささげはゆでたものを加えてください。ゆでないで炊くと、ささげの量が増え、調圧弁が目づまりするなど、やけどの恐れがあります。

鶏がゆ

●材料（4人分）

お米（うるち米）……カップ1
鶏むね肉（皮なし）……50g
固形スープの素……1個
Ⓐ 長ねぎの葉……少々
Ⓐ しょうがの皮……少々
Ⓑ 酒……大さじ1
Ⓑ しょうゆ……小さじ1
塩……小さじ½
長ねぎ（白髪ねぎ）……少々
白ごま……少々

●作りかた

❶お手持ちのなべに鶏肉を入れ、水3カップとⒶを加えて火にかけ、鶏肉に火が通ったらゆで汁をこして別容器にとります。鶏肉は手で細かくさき、Ⓑをふりかけて下味をつけます。
❷お米を研いでから、内がまに①のゆで汁を「おかゆ」の水位目盛1まで加え、塩とスープの素を入れて軽く混ぜます。
❸炊飯器に内がまをセットして、ふたを閉めます。
❹お米（調理）ボタンで「**白米**」を、メニューボタンで「**おかゆ**」を選び、炊飯ボタンを押します。
❺炊き上がったら、①の鶏肉を入れて混ぜ、器に盛り、白髪ねぎ、白ごまをのせます。

山菜おこわ

●材料（4人分）

お米（うるち米）……カップ1
もち米……カップ2
山菜ミックス（水煮）……200g
油揚げ……1枚
Ⓐ 酒……大さじ2
Ⓐ しょうゆ……大さじ1
Ⓐ 塩……小さじ½
Ⓐ 砂糖……大さじ1
白ごま……少々

●作りかた

❶お米ともち米は合わせて研いでから、ざるにあげて水気をきっておきます。
❷油揚げは熱湯で油抜きし、たんざくに切ります。山菜は水気をきっておきます。
❸内がまに①とⒶを入れて軽くかき混ぜ、水を「おこわ」の水位目盛3まで加えます。
❹②をのせて、炊飯器に内がまをセットしてふたを閉めます。
❺お米（調理）ボタンで「**白米**」を、メニューボタンで「**炊込み**」を選び、炊飯ボタンを押します。
❻炊き上がったら、ほぐして器に盛り、白ごまをふりかけます。

おこわ 4 3 2 1

青菜がゆ

●材料（4人分）

お米（うるち米）……カップ1
大根の葉またはお好みの青菜……20g
塩……少々

●作りかた

❶お米は研いでから、水を「おかゆ」の水位目盛1まで加えます。
❷炊飯器に内がまをセットしてふたを閉めます。
❸お米（調理）ボタンで「**白米**」を、メニューボタンで「**おかゆ**」を選び、炊飯ボタンを押します。
❹大根の葉または青菜はさっとゆでて水気をきって、みじん切りにしておきます。
❺炊き上がったら、④を入れ、お好みで塩を加えて軽く混ぜます。

おかゆ 玄米がゆ 1.5 1 1 0.5 0.5

おかゆのポイント

★保温はせずに、お早めにお召し上がりください。
★時間がたつとノリ状になります。

青菜などの葉ものは炊き上がった後で入れてください。炊く前に入れると、調圧弁が目づまりするなど、やけどの恐れがあります。

五穀米・玄米メニュー

五穀ごはんのポイント

★五穀米（雑穀米）は白米に混ぜて炊飯します。
　混ぜる量は2～3割程度にしてください。
★粒の小さな雑穀は、茶こしなどを使って洗うと便利です。

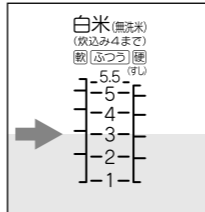
お米(調理)ボタン：**五穀米**　メニューボタン：**極上1**
1人分 約260kcal
でき上がり目安 約85分

五穀ごはん

●材料（6人分）

お米（うるち米）……カップ2$\frac{1}{3}$
五穀米（雑穀米）……カップ$\frac{2}{3}$

●作りかた

❶お米と五穀米（雑穀米）は別々に研いでから合わせ、水を「白米」の水位目盛3まで加えます。
❷水タンクに水を入れ、ふた加熱板に取り付けます。
❸炊飯器に内がまをセットしてふたを閉めます。
❹お米（調理）ボタンで**「五穀米」**を、メニューボタンで**「極上1」**を選び、炊飯ボタンを押します。
❺炊き上がったら、ほぐして器に盛ります。

銘柄別の「炊きかた」の選びかた

白米（うるち米）とブレンドして炊くことが多い雑穀は、お好みの炊き上がりにするのが難しいもの。スチームと圧力を加減しておいしく炊きわける3つのコースの中から、ブレンドに合わせた炊きかたを選べます。※たとえば、軟らかめに炊ける配合が多いときは「極上2」をお選びください。

銘柄選択	極上２	極上１	極上３
	軟らかめに炊ける雑穀の多いとき	標準的な炊きかた	硬めに炊ける雑穀の多いとき

軟らかめ ← アマランサス　あわ　押し麦　ハト麦　黒米 → 硬め

きのこごはん

お米(調理)ボタン：**五穀米**　メニューボタン：**炊込み**
1人分 約300kcal
でき上がり目安 約90分

●材料（6人分）

お米（うるち米）……カップ2$\frac{1}{3}$
五穀米（雑穀米）……カップ$\frac{2}{3}$
Ⓐ 生しいたけ（薄切り）……6枚
　マッシュルーム（半分に切る）……6個
　しめじ、まいたけ（各小房に分ける）……各100g
サラダ油……大さじ2
塩･こしょう……各少々
Ⓑ スープ（固形スープ1個をとく）……200mL
　塩……小さじ$\frac{1}{2}$
　こしょう……少々

●作りかた

❶お米と五穀米（雑穀米）は別々に研いでから合わせます。
❷フライパンでサラダ油を熱し、Ⓐを軽く炒め、塩･こしょうをして冷ましておきます。
❸内がまにⒷを加えてから水を「白米」の水位目盛3まで加え、上に②をのせます。
❹炊飯器に内がまをセットして、ふたを閉めます。
❺お米（調理）ボタンで**「五穀米」**を、メニューボタンで**「炊込み」**を選び、炊飯ボタンを押します。
❻炊き上がったら、ほぐして器に盛り、お好みで香菜を飾ります。

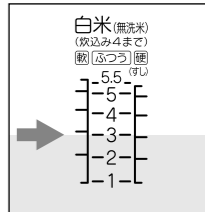
かやくごはん

お米(調理)ボタン：**五穀米**　メニューボタン：**炊込み**
1人分 約350kcal
でき上がり目安 約90分

●材料（6人分）

お米（うるち米）……カップ2$\frac{1}{3}$
五穀米（雑穀米）……カップ$\frac{2}{3}$
Ⓐ だし汁……200mL
　酒……大さじ3
　しょうゆ……大さじ2$\frac{1}{2}$
　塩……小さじ$\frac{3}{4}$
Ⓑ 鶏もも肉（1cm角切り）……150g
　酒……大さじ$\frac{1}{2}$
ごぼう（ささがきにして水にさらす）……80g
にんじん（せん切り）……50g
干ししいたけ（水でもどして薄切り）……2枚
油揚げ……1枚
こんにゃく……$\frac{1}{2}$枚

●作りかた

❶お米と五穀米（雑穀米）は別々に研いでから合わせ、ざるにあげ、5～10分おきます。
　Ⓑの鶏肉は酒をふりかけておきます。油揚げは熱湯をかけて油抜きしてからタテ半分に切り、細切りにします。
❷こんにゃくは厚みを2等分してからタテ半分に切り、薄切りにしてさっとゆでて、水気をきっておきます。
❸内がまにⒶを加えてから、水を「白米」の水位目盛3まで加え、上に混ぜ合わせた具をのせます。
❹炊飯器に内がまをセットしてふたを閉めます。
❺お米（調理）ボタンで**「五穀米」**を、メニューボタンで**「炊込み」**を選び、炊飯ボタンを押します。
❻炊き上がったら、ほぐして器に盛り、お好みで木の芽を飾ります。

黒米の中華風炊き込みごはん

お米(調理)ボタン 五穀米　メニューボタン 炊込み

●材料（4人分）

- お米（うるち米）……カップ1¾
- 黒米……カップ¼
- Ⓐ 鶏がらスープの素（顆粒状のもの）……小さじ1
- Ⓐ しょうゆ・酒……各大さじ1
- Ⓐ 塩……小さじ½
- 干しえび（水でもどす）……20g
- カシューナッツ（薄めの色に揚げて粗く刻む）……80g
- Ⓑ にんじん（小さめの角切り）……50g
- Ⓑ ゆでたけのこ（小さめの角切り）……50g
- Ⓑ しょうが（みじん切り）……1片
- サラダ油……適量
- 香菜……適量

●作りかた

❶お米と黒米は別々に研いでから合わせておきます。
❷フライパンでサラダ油を熱し、Ⓑを軽く炒め、塩・こしょうをして冷ましておきます。
❸内がまにⒶとえびのもどし汁を加えてから水を「白米」の水位目盛2まで加え、混ぜ合わせた具をのせます。
❹炊飯器に内がまをセットしてふたを閉めます。
❺お米（調理）ボタンで「**五穀米**」を、メニューボタンで「**炊込み**」を選び、炊飯ボタンを押します。
❻炊き上がったらほぐして器に盛り、香菜を飾ります。

白米（無洗米）（炊込み4まで） 軟 ふつう 硬 5.5 5 4 3 2 1

えびピラフ

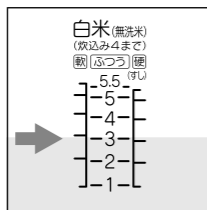
お米(調理)ボタン 五穀米　メニューボタン 炊込み

1人分 約490 kcal　でき上がり目安 約95分

●材料（4人分）

- お米（うるち米）……カップ2⅓
- 五穀米（雑穀米）……カップ⅔
- 大きめのむきえび……300g
- 玉ねぎ（みじん切り）……小½個（100g）
- マッシュルーム（ホール）……小1缶（約50g）
- バター……20g
- 塩・こしょう……各少々
- Ⓐ スープ（固形スープ1個をとく）……200mL
- Ⓐ 塩……小さじ⅔

●作りかた

❶お米と五穀米（雑穀米）は別々に研いでから合わせ、ざるにあげ、水気をきっておきます。
❷フライパンでバターを熱し、玉ねぎを炒めます。さらに、えびとマッシュルームを加えてサッと炒め、軽く塩・こしょうをして冷ましておきます。
❸内がまにⒶを加えてから水を「白米」の水位目盛3まで加え、上に②をのせます。
❹炊飯器に内がまをセットしてふたを閉めます。
❺お米（調理）ボタンで「**五穀米**」を、メニューボタンで「**炊込み**」を選び、炊飯ボタンを押します。
❻炊き上がったら、ほぐして器に盛り、お好みでパセリをふりかけます。

白米（無洗米）（炊込み4まで） 軟 ふつう 硬 5.5 5 4 3 2 1

ひじき入り玄米ごはん

お米(調理)ボタン 玄米　メニューボタン 炊込み

1人分 約460 kcal　でき上がり目安 約95分

●材料（4人分）

- 玄米……カップ3
- Ⓐ 油揚げ……2枚
- Ⓐ もどしたひじき……80g
- Ⓐ にんじん（せん切り）……60g
- Ⓑ 酒……大さじ2
- Ⓑ しょうゆ……大さじ1½
- Ⓑ 塩……小さじ1

●作りかた

❶油揚げは熱湯で油抜きしてから、たんざくに切ります。
❷玄米は軽く洗い、ごみなどを取り除いてからⒷを入れて軽くかき混ぜます。水を「玄米」の水位目盛3弱まで加え、上にⒶをのせます。
❸炊飯器に内がまをセットしてふたを閉めます。
❹お米（調理）ボタンで「**玄米**」を、メニューボタンで「**炊込み**」を選び、炊飯ボタンを押します。
❺炊き上がったら、ほぐして器に盛ります。

玄米あずきがゆ

お米(調理)ボタン 玄米　メニューボタン おかゆ

1人分 約130 kcal　でき上がり目安 約95分

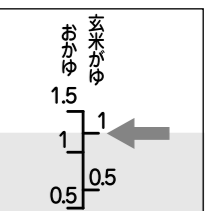
●材料（4人分）

- 玄米……カップ1
- あずき……30g

●作りかた

❶あずきは一度ゆでてこぼし、新しい水で硬めにゆで、あずきとゆで汁とに分けて冷まします。
❷玄米は軽く洗い、ごみなどを取り除いてから①のゆで汁と水を「玄米がゆ」の水位目盛1まで加え、上にゆであずきをのせます。
❸炊飯器に内がまをセットしてふたを閉めます。
❹お米（調理）ボタンで「**玄米**」を、メニューボタンで「**おかゆ**」を選び、炊飯ボタンを押します。
❺炊き上がったら、お好みで塩を加えて軽く混ぜます。

玄米がゆ おかゆ 1.5 1 1 0.5 0.5

警告

あずきはゆでたものを加えてください。ゆでないで炊くと、あずきの量が増え、調圧弁が目づまりするなど、やけどの恐れがあります。

いろいろな調理メニュー

ロールキャベツ

●材料（4人分）

キャベツ ……… 8枚

Ⓐ
- 合びき肉 ……… 200g
- 玉ねぎ（みじん切り）……… ¼個（約50g）
- 牛乳 ……… 大さじ3
- パン粉 ……… 30g
- 卵 ……… ¼個
- ナツメグ、塩、こしょう ……… 各少々

Ⓑ
- スープ（固形スープ1・½個をとく）……… 300mL
- トマトケチャップ ……… カップ¼
- しょうゆ ……… 大さじ1
- 塩、こしょう ……… 各少々

玉ねぎ（薄切り）……… 50g

●作りかた

❶キャベツは熱湯で1～2分ゆでてしんなりしたら、ざるにとり、水気をきります。 芯はそぎとり、みじん切りにします。
❷ボウルにⒶとみじん切りにしたキャベツの芯を入れてよく混ぜます。
❸②を8等分して俵形にし、広げたキャベツにのせて包みます。
❹内がまに玉ねぎを敷き、③を並べⒷを加えます。
❺炊飯器に内がまをセットして、小さめの瀬戸皿をかぶせ、ふたを閉めます。
❻お米（調理）ボタンで**「調理」**を、メニューボタンで**「煮込み」**を選び、加熱時間を40分に設定して炊飯ボタンを押します。
❼でき上がったら、器に盛ります。

筑前煮

●材料（4人分）

鶏もも肉（ひと口大に切る）……… 200g
にんじん（乱切り）……… 100g
ごぼう（乱切り、酢水につける）……… 150g
れんこん（乱切り、酢水につける）……… 100g
干ししいたけ（もどして石づきを取る）……… 4枚
こんにゃく（ひと口大にちぎる）……… 1枚

Ⓐ
- だし汁 ……… カップ1
- 酒 ……… 大さじ3
- 砂糖 ……… 大さじ4
- しょうゆ ……… カップ¼

サラダ油 ……… 適量

●作りかた

❶フライパンでサラダ油を熱し、鶏肉を炒めて取り出し、次に野菜とこんにゃくを炒めます。
❷内がまに①と合わせたⒶを加えてかき混ぜます。
❸炊飯器に内がまをセットして、小さめの瀬戸皿をかぶせ、ふたを閉めます。
❹お米（調理）ボタンで**「調理」**を、メニューボタンで**「煮込み」**を選び、加熱時間を45分に設定して炊飯ボタンを押します。
❺でき上がったら、器に盛り、お好みでゆでたいんげんを飾ります。

バラエティー調理

いろいろな調理メニュー

ロールキャベツ

●材料(4人分)

キャベツ …… 8枚
Ⓐ
合びき肉 …… 200g
玉ねぎ(みじん切り) …… 1/4個(約50g)
牛乳 …… 大さじ3
パン粉 …… 30g
卵 …… 1/4個
ナツメグ、塩、こしょう …… 各少々
Ⓑ
スープ(固形スープ1・1/2個をとく) …… 300mL
トマトケチャップ …… カップ1/4
しょうゆ …… 大さじ1
塩、こしょう …… 各少々
玉ねぎ(薄切り) …… 50g

●作りかた

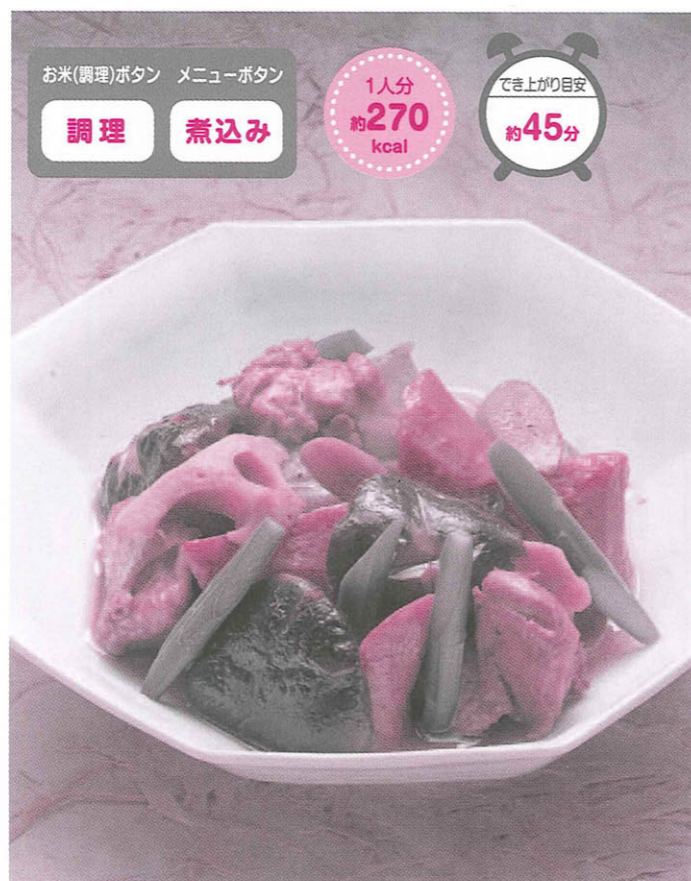
❶キャベツは熱湯で1～2分ゆでてしんなりしたら、ざるにとり、水気をきります。 芯はそぎとり、みじん切りにします。
❷ボウルにⒶとみじん切りにしたキャベツの芯を入れてよく混ぜます。
❸②を8等分して俵形にし、広げたキャベツにのせて包みます。
❹内がまに玉ねぎを敷き、③を並べⒷを加えます。
❺炊飯器に内がまをセットして、小さめの瀬戸皿をかぶせ、ふたを閉めます。
❻お米(調理)ボタンで**「調理」**を、メニューボタンで**「煮込み」**を選び、加熱時間を40分に設定して炊飯ボタンを押します。
❼でき上がったら、器に盛ります。

筑前煮

●材料(4人分)

鶏もも肉(ひと口大に切る) …… 200g
にんじん(乱切り) …… 100g
ごぼう(乱切り、酢水につける) …… 150g
れんこん(乱切り、酢水につける) …… 100g
干ししいたけ(もどして石づきを取る) …… 4枚
こんにゃく(ひと口大にちぎる) …… 1枚
Ⓐ
だし汁 …… カップ1
酒 …… 大さじ3
砂糖 …… 大さじ4
しょうゆ …… カップ1/4
サラダ油 …… 適量

●作りかた

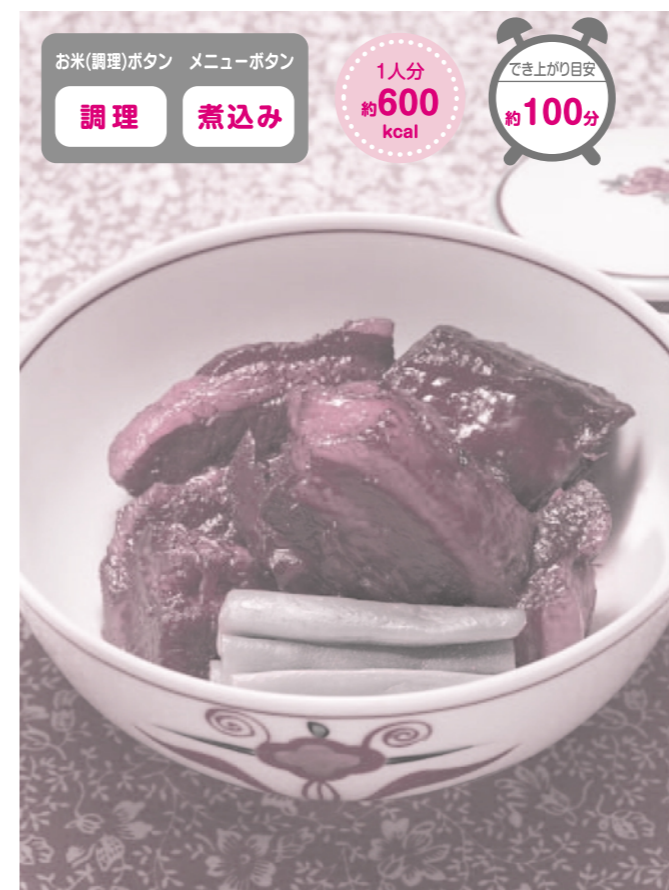
❶フライパンでサラダ油を熱し、鶏肉を炒めて取り出し、次に野菜とこんにゃくを炒めます。
❷内がまに①と合わせたⒶを加えてかき混ぜます。
❸炊飯器に内がまをセットして、小さめの瀬戸皿をかぶせ、ふたを閉めます。
❹お米(調理)ボタンで**「調理」**を、メニューボタンで**「煮込み」**を選び、加熱時間を45分に設定して炊飯ボタンを押します。
❺でき上がったら、器に盛り、お好みでゆでたいんげんを飾ります。

ポトフ

●材料(4人分)

Ⓐ
牛すね肉 …… 300g
玉ねぎ(1/4に切る) …… 1個(約200g)
にんじん(ひと口大の乱切り) …… 1本(約100g)
じゃがいも(半分に切る) …… 大1個(約150g)
セロリ(葉・筋をとって5cmに切る) …… 小1本(約80g)
スープ(固形スープ2個をとく) …… 700～800mL
塩・こしょう …… 各少々
ローリエ …… 1枚

●作りかた

❶内がまにⒶとスープ、ローリエを入れます。
❷炊飯器に内がまをセットしてふたを閉めます。
❸お米(調理)ボタンで**「調理」**を、メニューボタンで**「煮込み」**を選び、加熱時間を60～80分に設定して炊飯ボタンを押します。
❹でき上がったら、塩・こしょうで味をととのえ、器に盛ります。
※煮込みが足りないときは、時間を調節して追加加熱してください。

豚の角煮

●材料(4人分)

豚バラ肉(かたまりを8つに切る) …… 500g
しょうが(薄切り) …… 2かけ(30g)
大根(厚めの半月切り) …… 1/4本(200g)
Ⓐ
水 …… カップ1 1/2～2
酒 …… カップ1/2
しょうゆ …… カップ1/2
砂糖 …… 50g
みりん …… 大さじ1
Ⓑ
水 …… カップ4
酒 …… 大さじ3

●作りかた

❶内がまに豚バラ肉としょうが(1かけ)と、Ⓑを加えます。
❷炊飯器に内がまをセットして、小さめの瀬戸皿をかぶせ、ふたを閉めます。
❸お米(調理)ボタンで**「調理」**を、メニューボタンで**「煮込み」**を選び、加熱時間を40分に設定して炊飯ボタンを押します。
❹ゆで汁としょうがを捨て、豚バラ肉の表面についたあくや汚れを水で洗い流します。
❺内がまに④の豚バラ肉、残りのしょうが、大根、Ⓐを加えます。
❻炊飯器に内がまをセットして、小さめの瀬戸皿をかぶせ、ふたを閉めます。
❼お米(調理)ボタンで**「調理」**を、メニューボタンで**「煮込み」**を選び、加熱時間を60分に設定して炊飯ボタンを押します。
❽でき上がったら、器に盛り、お好みでゆでたいんげんと練りがらしを添えます。

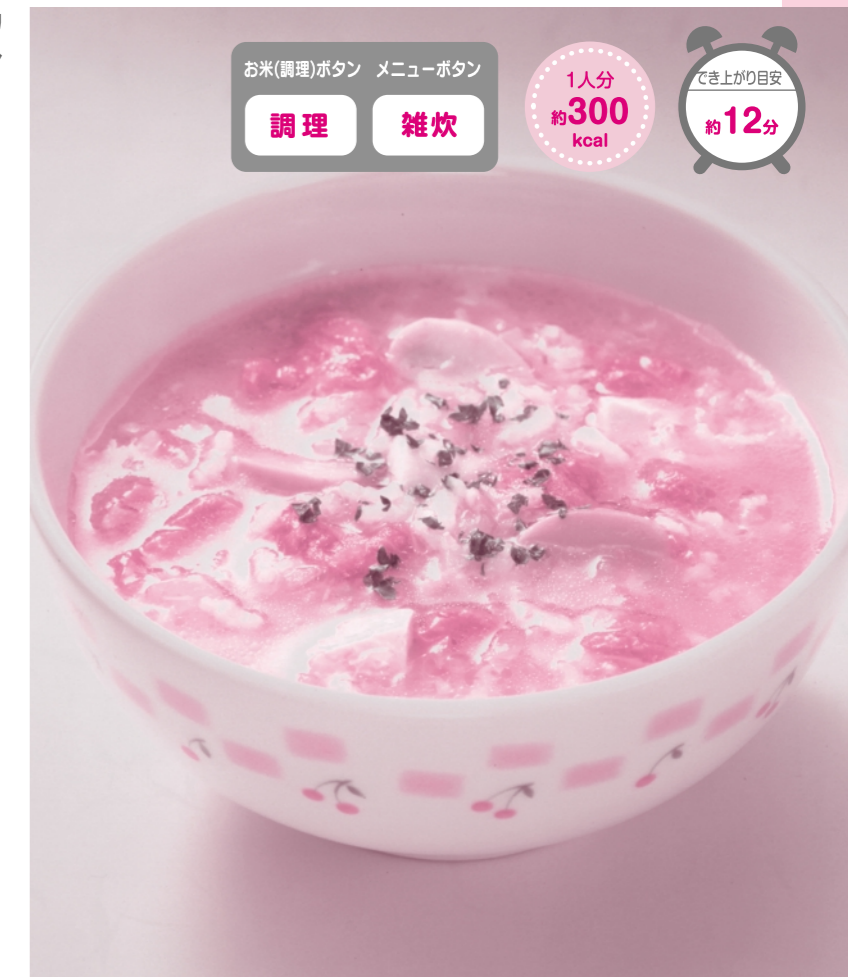
いかめし

●材料（2はい分）

もち米 ……… カップ½
するめいか（正味250gのもの） ……… 2はい
しょうゆ ……… 小さじ1
グリンピース ……… 5g
Ⓐ
- 水 ……… カップ1～1½
- 酒 ……… 大さじ1
- しょうゆ ……… 大さじ1
- 砂糖 ……… 大さじ1
- みりん ……… 大さじ1
- しょうが（薄切り） ……… 3枚

●作りかた

❶もち米は洗って1時間以上水につけておきます。
いかは足を抜いて内臓を切り取り、きれいに洗います。
❷足は細かく刻み、水気をきった①のもち米、グリンピースと合わせ、しょうゆをまぶします。
❸②をいかの胴に詰め、口を楊枝で止めたら、内がまに入れ、合わせたⒶを加えます。
❹炊飯器に内がまをセットしてふたを閉めます。
❺お米（調理）ボタンで**「調理」**を、メニューボタンで**「煮込み」**を選び、加熱時間を40分に設定して炊飯ボタンを押します。
❻でき上がったら、いかを裏返して、煮汁をいか飯全体に含ませます。
❼取り出して好みの厚さに切り、器に盛ります。

トマトとツナのリゾット風雑炊

●材料（4人分）

保温中のごはんまたは冷やごはん ……… 300g
トマトの水煮（缶詰・皮があれば取り除く） ……… 小1缶（200g）
ツナ（缶詰・ノンオイル） ……… 小1缶（165g）
Ⓐ
- 玉ねぎ（みじん切り） ……… 小½個
- マッシュルーム（スライス） ……… 6～8個
- バター ……… 20g

スープ（固形スープ1個をとく） ……… 500mL程度
塩、こしょう ……… 各少々
パセリ（みじん切り） ……… 少々

●作りかた

❶トマトの水煮は、汁を別の容器に取り、トマトを1cm角に切って汁と合わせておきます。ツナは汁気をきってほぐしておきます。
❷保温中の場合「切」ボタンを押して保温を切り、内がまの残りごはんに①で用意したトマトの水煮とスープを加え、塩・こしょうをして軽く混ぜ、上にⒶとツナをのせます。
❸お米（調理）ボタンで**「調理」**を、メニューボタンで**「雑炊」**を選び、炊飯ボタンを押します。
❹でき上がったら、器に盛り、パセリを散らします。

肉じゃが

●材料（4人分）

豚バラ薄切り肉（3cm幅に切る） ……… 150g
じゃがいも（ひと口大に切る） ……… 300g
玉ねぎ（くし形切り） ……… 中2個（約250g）
にんじん（小さ目の乱切り） ……… 小1本（約75g）
干ししいたけ（4つに切る） ……… 4枚
Ⓐ
- だし汁としいたけのつけ汁を合わせて ……… 250mL
- しょうゆ ……… 大さじ4
- 酒、みりん ……… 各大さじ1
- 砂糖 ……… 大さじ2

絹さや（ゆでたもの） ……… 適量

●作りかた

❶内がまに材料とⒶを入れ全体を軽く混ぜます。
❷炊飯器に①をセットして、小さな瀬戸皿をかぶせ、ふたを閉めます。
❸お米（調理）ボタンで**「調理」**を、メニューボタンで**「煮込み」**を選び、加熱時間を1.0Lタイプは30分（1.8Lタイプは40分）に設定して炊飯ボタンを押します。
❹でき上がったら、全体を軽く混ぜ、絹さやを飾ります。

たまご雑炊

●材料（4人分）

保温中のごはんまたは冷やごはん ……… 300g
だし汁（水+粉末だし1袋） ……… 400～450mL
とき卵 ……… 1個

●作りかた

❶保温中の場合「切」ボタンを押して保温を切り、内がまの残りごはんにだし汁を加え、ごはんをほぐしておきます。
❷お米（調理）ボタンで**「調理」**を、メニューボタンで**「雑炊」**を選び、炊飯ボタンを押します。
❸でき上がったら、とき卵をまんべんなくかけ、軽くかき混ぜてから、器に盛ります。

だし汁のポイント

★だし汁は「市販の雑炊のもと+水」でもおいしくできます。だし汁の量はごはんの量にあわせて調節してください。すでに火の通った具（おかずの残り物など）や、にらなどの火の通りやすい野菜を入れてもおいしくできます。

雑炊のポイント

★だし汁（スープ）を入れたら、よくごはんをほぐしてください。
★具はごはんと混ぜずに、ごはんの上にのせてください。
★保温はせずに、お早めにお召し上がりください。
★時間がたつとノリ状になります。

蒸しとうもろこし

お米(調理)ボタン　メニューボタン
調理　蒸し

●材料（1～2本）

生のとうもろこし ……………… 1~2本

●作りかた

❶とうもろこしは、内がまに入る大きさに切ります。
❷水を「白米」の水位目盛2まで加え、付属の蒸し板を置いて、とうもろこしを並べます。
❸炊飯器に内がまをセットしてふたを閉めます。
❹お米（調理）ボタンで**「調理」**を、メニューボタンで**「蒸し」**を選び、加熱時間を25～30分に設定して炊飯ボタンを押します。

蒸しかたのポイント

★一度に並べきれない場合は、二度にわけて蒸します。

中華まんじゅうのあたため（冷凍／冷蔵）

●材料（1～3個分）

市販の中華冷蔵まんじゅう（1個·80～100gのもの）…… 1～3個

●作りかた

❶水を1.0Lタイプは「白米」の水位目盛1（1.8Lタイプは「白米」の水位目盛2）まで加え、付属の蒸し板を置いて冷蔵中華まんじゅうを並べます。(中華まんじゅうは重ならないように並べてください。または分量を1～2個にしてください。)
❷炊飯器に内がまをセットしてふたを閉めます。
❸お米（調理）ボタンで**「調理」**を、メニューボタンで**「蒸し」**を選び、加熱時間を15分に設定して炊飯ボタンを押します。

·冷凍中華まんじゅうをあたためるときは、加熱時間を20～25分にします。

お米(調理)ボタン　メニューボタン
調理　蒸し

冷凍 約25分　冷蔵 約15分

あたためのポイント

★蒸し板にクッキングシートを敷いておくと、取り出しがラクです。

手作りシュウマイ

お米(調理)ボタン　メニューボタン
調理　蒸し

●材料（15個分）

豚ひき肉	75g
ムキエビ	75g
玉ねぎ（みじんぎり）	中1個（約100g）
干し椎茸（もどしてみじんぎり）	1枚分
しょうが（すりおろし）	少々
しょうゆ	大さじ1
ごま油	小さじ1/2
塩	少々
片栗粉	大さじ1強
シュウマイの皮	15枚
クッキングシート	

●作りかた

❶ボウルに全ての材料と調味料を入れ粘りが出るまでよく混ぜ合わせます。
❷①の具を大さじ1弱の分量（約15g）ずつ、シュウマイの皮に包み込みます。
❸水を1.0Lタイプは「白米」の水位目盛1（1.8Lタイプは「白米」の水位目盛2）まで加え、付属の蒸し板を置きます。
❹③の上に蒸し板よりひとまわり小さく切ったクッキングシートを敷き、その上にシュウマイを15個並べます。
❺内がまを炊飯器にセットしてふたを閉めます。
❻お米（調理）ボタンで**「調理」**を、メニューボタンで**「蒸し」**を選び、加熱時間を20分に設定して炊飯ボタンを押します。
❼でき上がったら、器に盛ります。

シュウマイのあたため（冷凍／冷蔵）

●材料（15～20個分）

市販の冷凍シュウマイ ………… 15~20個（200～300g）

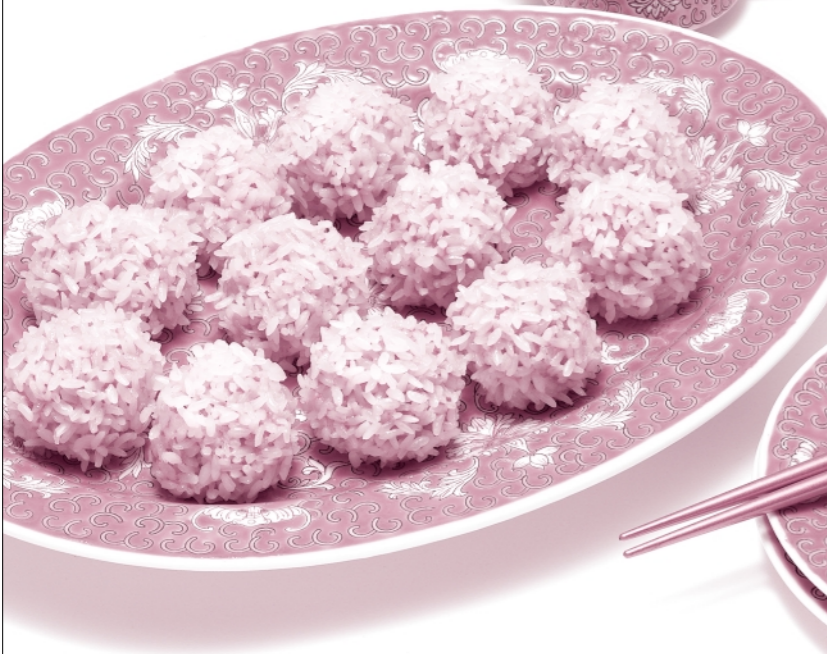
●作りかた

❶水を1.0Lタイプは内がまの「白米」の水位目盛1（1.8Lタイプは「白米」の水位目盛2）まで加え、付属の蒸し板を置いて、冷凍シュウマイを並べます。
❷炊飯器に内がまをセットしてふたを閉めます。
❸お米（調理）ボタンで**「調理」**を、メニューボタンで**「蒸し」**を選び、加熱時間を20分に設定して炊飯ボタンを押します。

·冷蔵シュウマイや冷めたシュウマイをあたためるときは、加熱時間を約15分にします。

あたためのポイント

★蒸し板にクッキングシートを敷いておくと、取り出しがラクです。

肉団子のもち米蒸し

●材料（15個分）

<手作りシュウマイの材料 →P.45 （皮をのぞく）>
もち米 …… カップ1/2
クッキングシート

●作りかた

❶もち米はよく洗って1時間ほど水に浸けておき、ザルにあげて水気をよくふきとります。
❷ボウルに全ての材料と調味料を入れ、粘りが出るまでよく混ぜ合わせます。
❸②の具を大さじ1弱の分量（約15g）ずつだんご状に丸め、周りにもち米をまぶしつけ、はがれないように軽くにぎります。
❹水を1.0Lタイプは「白米」の水位目盛1（1.8Lタイプは「白米」の水位目盛2）まで加え、付属の蒸し板を置きます。
❺④の上に蒸し板よりひとまわり小さく切ったクッキングシートを敷き、その上に肉団子を15個並べます。
❻炊飯器に内がまをセットしてふたを閉めます。
❼お米（調理）ボタンで**「調理」**を、メニューボタンで**「蒸し」**を選び、加熱時間を20分に設定して炊飯ボタンを押します。
❽でき上がったら、器に盛ります。

チキンのイタリアン蒸し

●材料（2個分）

鶏むね肉（1枚約150gのもの） …… 2枚
塩、こしょう …… 各少々
プチトマト（薄切り） …… 4個
Ⓐ｛ピーマン（みじん切り） …… 1個
　 玉ねぎ（みじん切り） …… 1/2個
塩・こしょう、ナチュラルチーズ、ピザソース …… 各適量

●作りかた

❶鶏肉は皮をとってそぎ切りにして、軽く塩、こしょうをします。25x35cmの大きさに切ったアルミホイルを2枚用意します。
❷①とⒶを等分に入れ、塩・こしょうをし、ピザソースをかけたら、チーズとトマトをのせ、アルミホイルの口を閉じます。
❸1.0Lタイプは「白米」の水位目盛1（1.8Lタイプは「白米」の水位目盛2）まで水を加え、付属の蒸し板を置き、②を並べます。
❹炊飯器に内がまをセットしてふたを閉めます。
❺お米（調理）ボタンで**「調理」**を、メニューボタンで**「蒸し」**を選び、加熱時間を30分に設定して炊飯ボタンを押します。

桜もち

●材料（8個分）

Ⓐ｛道明寺粉 …… 100g
　 砂糖 …… 大さじ1 1/3
あん …… 160g
Ⓑ｛熱湯 …… 160mL
　 食紅 …… 微量（溶かしておく）
桜の葉（塩漬にしたもの・水洗いする） …… 8枚
クッキングシート …… 30cm×30cmのもの1枚

●作りかた

❶あんは8等分して丸めておきます。
❷ボウルにⒶとⒷを入れ軽く混ぜ、ラップなどでおおいをし、そのまま5分間おきます。
❸水を1.0Lタイプは「白米」の水位目盛1（1.8Lタイプは「白米」の水位目盛2）まで加え、付属の蒸し板を置きます。
❹③の上にクッキングシートを敷き②を静かに流し入れます。
❺炊飯器に内がまをセットしてふたを閉めます。
❻お米（調理）ボタンで**「調理」**を、メニューボタンで**「蒸し」**を選び、加熱時間を20分に設定して炊飯ボタンを押します。
❼でき上がったら、クッキングシートの四隅をつまみ取り出します。
❽クッキングシートにのせたまま皿に広げ、8等分します。
❾手水をつけ⑧を広げあんを包み、桜の葉でおおいます。

うぐいすもち

●材料（8個分）

白玉粉 …… 100g
水 …… 90mL
砂糖 …… 100g
あん …… 200g
Ⓐ｛きな粉（うぐいす） …… 50g
　 砂糖 …… 30g
　 塩 …… 少々
片栗粉 …… 適量
クッキングシート …… 30cm×30cmのもの1枚

●作りかた

❶あんは8等分して丸めておきます。
❷白玉粉に水を少しずつ入れ、ダマにならないようによく混ぜます。
❸②に砂糖を少しずつ加えながら、滑らかになるまでよく混ぜ合わせます。
❹水を1.0Lタイプは「白米」の水位目盛1（1.8Lタイプは「白米」の水位目盛2）まで加え、付属の蒸し板を置きます。
❺④の上にクッキングシートを敷き③を静かに流し入れます。
❻炊飯器に内がまをセットしてふたを閉めます。
❼お米（調理）ボタンで**「調理」**を、メニューボタンで**「蒸し」**を選び、加熱時間を20分に設定して炊飯ボタンを押します。
❽でき上がったら、クッキングシートの四隅をつまみ、取り出します。
❾合わせておいたⒶの中に⑧を片栗粉をつけながらはがし入れ、8等分します。（生地が熱いのでお気をつけください。）
❿⑨を薄く丸く広げあんを包み、両端をつまんで形を整えます。
⓫最後に残ったⒶをふりかけます。

チーズ蒸しパン

作るときのポイント

★ケーキ用のケースがないときはアルミケースをお使いください。

●材料（直径約6.5cm、高さ3cmのスフレ型4個分）

Ⓐ｛小麦粉（薄力粉）……50g
　 ベーキングパウダー……大さじ1/2
クリームチーズ……80g
卵（ときほぐしておく）……1個
砂糖……40g
牛乳……大さじ1
サラダ油……大さじ1
ケーキ用のケース……4枚
スフレ型……4個

●作りかた

❶スフレ型にケーキ用のケースを入れておきます。
❷クリームチーズは柔らかくしておき、ハンドミキサーで砂糖を加えながらクリーム状にします。
❸②に卵を加え、もったりするまで泡立て、さらに牛乳とサラダ油を加えて混ぜます。
❹③にふるったⒶを加えサックリと混ぜ①の型に等分して入れます。
❺水を1.0Lタイプは「白米」の水位目盛1（1.8Lタイプは「白米」の水位目盛2）まで加え、付属の蒸し板を置いて④を並べます。
❻炊飯器に内がまをセットしてセットしてふたを閉めます。
❼お米（調理）ボタンで**「調理」**を、メニューボタンで**「蒸し」**を選び、加熱時間を約20分に設定して炊飯ボタンを押します。

手作り寄せ豆腐

●材料（直径約7.5cm、高さ5cmの耐熱ガラス容器4個分）

豆乳（無調整・市販のものは大豆固形成分10%以上のもの）……400mL
にがり……20～30mL

※出来上がりの豆腐の固さは、豆乳やにがりの種類や量などによって変わりますので、にがりの量はメーカーの指示に従います。

●作りかた

❶ボウルに豆乳とにがりを入れよく混ぜます。液体がドロッとしてくるのが目安です。
❷耐熱ガラス容器に①の豆乳液を4等分して注ぎ入れ、表面の気泡をスプーンなどで取り除きます。
❸水を1.0Lタイプは　「白米」の水位目盛1（1.8Lタイプは「白米」の水位目盛2）まで加え、付属の蒸し板を置いて、②を並べます。
❹炊飯器に内がまをセットしてふたを閉めます。
❺お米（調理）ボタンで**「調理」**を、メニューボタンで**「蒸し」**を選び、加熱時間を約20分に設定して炊飯ボタンを押します。
❻でき上がったら、お好みでねぎ、しょうがなどの薬味を添え、めんつゆなどをかけます。

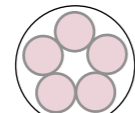
プリン

●材料（直径約6.5cm、高さ3cmのスフレ型5個分）

<カラメルソース>
Ⓐ｛砂糖……30g
　 水……大さじ1
水……小さじ2

<卵液>
牛乳……カップ1
砂糖……40g
卵（ときほぐす）……2個
バニラエッセンス……少々
バター……少々

●作りかた

❶Ⓐを合わせ火にかけ、カラメル色になったら水を加えます。（このとき、ソースが飛び散りますので注意してください）
❷型にバターをぬり、①を入れます。
❸人肌にあたためた牛乳に砂糖を入れ溶かします。卵と合わせ、裏ごししてバニラエッセンスを加え、②の型に注ぎ入れます。
❹1.0Lタイプは「白米」の水位目盛1（1.8Lタイプは「白米」の水位目盛2）まで加え、炊飯器に付属の蒸し板を置いて③を並べます。（並べかた参照）
❺炊飯器に内がまをセットしてふたを閉めます。
❻お米（調理）ボタンで**「調理」**を、メニューボタンで**「蒸し」**を選び、加熱時間を1.0Lタイプは10分（1.8Lタイプは15分）に設定して炊飯ボタンを押します。
❼ふたを開けずに5分間蒸らします。
❽できあがったら、お好みでクリーム等をトッピングします。

付属の蒸し板の上に並べる

⚠注意　調理直後は内がまが熱くなっていますので、やけどにお気をつけください。

ヘルシー大学いも

●材料（4～5人分）

	<1.0Lタイプ>	<1.8Lタイプ>
さつまいも	400g	500g
Ⓐ 砂糖	50g	60g
Ⓐ 水	50mL	60mL
Ⓐ しょうゆ	小さじ1	小さじ2弱
黒ごま	適量	適量

●作りかた

❶さつまいもはよく洗って皮のまま乱切りにし、水につけておきます。
❷内がまに水きりしたさつまいもを入れ、上からⒶをかけ、木しゃもじで軽く全体をかき混ぜます。
❸炊飯器に内がまをセットしてふたを閉めます。
❹お米（調理）ボタンで**「調理」**を、メニューボタンで**「蒸し」**を選び、加熱時間を1.0Lタイプは15分（1.8Lタイプは20分）に設定して炊飯ボタンを押します。
❺調理が終わったら、全体をざっくり混ぜ、たれをからめます。上から黒ごまをかけます。

ポイント

★油を使わないのでヘルシーです。

温泉卵

●材料（4個分）

卵（冷蔵室から出したてのもの）……4個
めんつゆ（市販品）……各適量

●作りかた

❶水を1.0Lタイプは「白米」の水位目盛2（1.8Lタイプは「白米」の水位目盛4）まで加え、卵を入れます。
❷炊飯器に内がまをセットし、ふたを閉めます。
❸お米（調理）ボタンで**「調理」**を、メニューボタンで**「温泉卵」**を選び、加熱時間を1.0Lタイプは30～35分（1.8Lは4個で35～40分）に設定して炊飯ボタンを押します。
※1.8Lタイプは最大量10個までできますが加熱時間を50～55分にしてください。
❹調理が終わったら、卵を取り出し、殻を割って器に盛り、お好みでめんつゆなどをかけます。

●加熱時間の目安

	卵の数量	加熱時間	
		やわらかめ	かため
1.0Lタイプ	1～10個	30分	35分
1.8Lタイプ	1～4個	35分	40分
	5～10個	50分	55分

ヨーグルト

●材料（直径約7.5cm、高さ5cmの耐熱ガラス容器4～5個分）

	<1.0Lタイプ>	<1.8Lタイプ>
	4個分	5個分
牛乳(脂肪分3.0%以上のもの)	400mL	500mL
ヨーグルト(種菌)(市販のプレーンタイプ)	40～80g	50～100g

●作りかた

❶牛乳は鍋に入れて80℃くらいにあたため、人肌くらい（約40℃）まで冷まします。
❷①にヨーグルトを加え、かたまりが残らないようにかき混ぜます。
❸耐熱ガラス容器に②を1.0Lタイプは4等分（1.8Lタイプは5等分）して注ぎ入れます。
❹40℃のぬるま湯を1.0Lタイプは「白米」の水位目盛1（1.8Lタイプは「白米」の水位目盛2）まで加えます。
❺炊飯器に内がまをセットしてふたを閉めます。
❻お米（調理）ボタンで**「調理」**を、メニューボタンで**「発酵」**を選び、加熱時間を90分に設定して炊飯ボタンを押します。
❼⑥の調理が終わったら、⑥の要領で、加熱時間を60～90分にして炊飯ボタンを押します。
❽でき上がったら、お好みでジャムやフルーツを添えます。

基本の釜焼きパン

●材料

		<1.0Lタイプ>	<1.8Lタイプ>
Ⓐ	小麦粉（強力粉）	250g	400g
	砂糖	大さじ3½	大さじ5½
	塩	小さじ⅔	小さじ1弱
	ドライイースト(顆粒状で予備発酵不要のもの)	小さじ1½	小さじ2強
Ⓑ	ぬるま湯	50～70mL	40～60mL
	卵（Mサイズ）	½個	1個
	牛乳	80mL	140mL
	バター	40g	70g

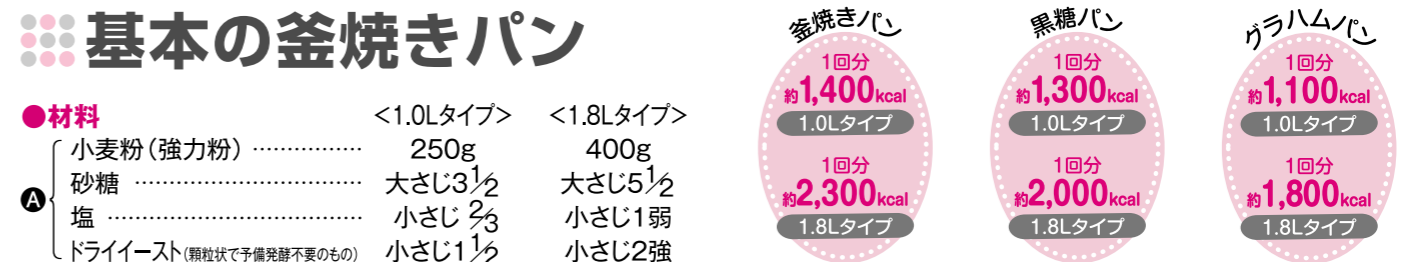
黒糖パン

●材料

		<1.0Lタイプ>	<1.8Lタイプ>
Ⓐ	小麦粉（強力粉）	250g	400g
	黒糖(粉末のもの)	40g	60g
	塩	小さじ⅔	小さじ1弱
	ドライイースト(顆粒状で予備発酵不要のもの)	小さじ1½	小さじ2強
Ⓑ	ぬるま湯	50～70mL	40～60mL
	卵（Mサイズ）	½個	1個
	牛乳	80mL	140mL
	バター	20g	35g

グラハムパン

●材料

		<1.0Lタイプ>	<1.8Lタイプ>
Ⓐ	小麦粉（強力粉）	200g	320g
	全粒粉	50g	80g
	砂糖	大さじ1½	大さじ2½
	塩	小さじ½	小さじ1弱
	ドライイースト(顆粒状で予備発酵不要のもの)	小さじ1½	小さじ2
	ぬるま湯	150～160mL	230～250mL
	バター	20g	35g

●作りかた

❶ボウルにⒶを入れ、ダマができないようにほぐします。Ⓑを加え軽く混ぜたら、バターを加え、手でよく混ぜてひとまとめにします。
❷生地がベトつかなくなりボウルからくるんと離れるくらいまでよくこねます。台にたたきつけて伸ばしたり、半分に折って押したりしながら、生地を丸めます。（約15分）
❸生地を内がまに入れ、表面に霧を吹きかけます。
❹炊飯器に内がまをセットしてふたを閉めます。
❺お米（調理）ボタンで**「調理」**を、メニューボタンで**「発酵」**を選び、加熱時間を40分に設定して炊飯ボタンを押します。（1次発酵）
❻調理が終わったら、ふたを開けます。生地の大きさが2～2.5倍になるのが1次発酵完了の目安です。指先に小麦粉をつけ、生地の中央を刺してみて、指の穴がそのまま残れば発酵は充分です。
❼生地を取り出し、手で軽く押して中のガスを抜き、スケッパーまたは包丁で4等分に切り分けます。
❽生地を手のひらで丸めて内がまの縁に寄せて、生地の表面に霧を吹きかけます。
❾炊飯器に内がまをセットしてふたを閉めます。
❿⑤の要領で加熱時間を40分にして炊飯ボタンを押します。（2次発酵）
⓫お米（調理）ボタンで**「調理」**を、メニューボタンで**「ケーキ」**を選び、加熱時間を約55分（1.8Lタイプは60分）に設定して炊飯ボタンを押します。
⓬焼き上がったら、取り出して網の上などで冷まします。

簡単に作るポイント

★作りかた①の材料を全部もちつき機に入れ、約10分練ると生地が簡単に作れます。

マーブルケーキ

●材料

バター	150g
小麦粉（薄力粉）	150g
砂糖	140g
卵（ときほぐす）	3個
ラム酒	大さじ1/2
アーモンドパウダー	45g
牛乳	大さじ2強
チョコレート	120g

●作りかた

❶バターはかき混ぜてクリーム状にし、砂糖を加え、白くふんわりとした状態になるまでよく混ぜます。
❷卵を少量ずつ数回に分けて加え、さらにアーモンドパウダー、ラム酒、牛乳を加え、ムラのないようによく混ぜます。
❸②によくふるった小麦粉を加え、木しゃもじでさっくりと混ぜ合わせます。
❹チョコレートは湯せんにかけて溶かします。
❺生地の1/3量をとってチョコレートを混ぜ込み、チョコレート生地を作ります。
❻⑤を③に加え、大きく2～3回混ぜ込み、マーブル模様を作ります。
❼内がまに⑥を流し入れます。内がまの底をトントンと軽くたたいて空気を抜きます。
❽炊飯器に内がまをセットしてふたを閉めます。
❾お米（調理）ボタンで「**調理**」を、メニューボタンで「**ケーキ**」を選び、加熱時間を45分に設定して炊飯ボタンを押します。
❿焼き上がったら、ふたをあけずにそのまま15分蒸らして落ち着かせます。

ヘルシーおからケーキ

●材料

	<1.0Lタイプ>	<1.8Lタイプ>
おから	150g	220g
コーンスターチ	大さじ2	大さじ3
バター（やわらかくしておく）	100g	150g
黒砂糖（粉末のもの）	50g	90g
はちみつ	大さじ1 1/2	大さじ3
牛乳	大さじ2	大さじ3
黒豆（市販の煮豆）	150g	230g
卵（ときほぐす）	3個	4 1/2個

●作りかた

❶おからはから煎りして水分をとばし、冷ましておきます。
❷あら熱が取れたら、コーンスターチをおから全体にまぶします。
❸ボウルにバターを入れ、砂糖を加え、ハンドミキサーで白くなめらかなクリーム状になるまでよく混ぜます。
❹③にはちみつ、卵、牛乳を少しずつ加えます。
❺生地が均一に混ざりあったら、おから、黒豆を加えしっかり合わせ、内がまに流し入れます。内がまの底をトントンと軽くたたいて生地の空気を抜きます。
❻炊飯器に内がまをセットしてふたを閉めます。
❼お米（調理）ボタンで「**調理**」を、メニューボタンで「**ケーキ**」を選び、加熱時間を45分に設定して炊飯ボタンを押します。
❽焼き上がったら、ふたを開けずにそのまま15分蒸らして落ち着かせます。
❾内がまから取り出して冷まします。

ヨーグルトチーズケーキ

●材料

	<1.0Lタイプ>	<1.8Lタイプ>
クリームチーズ	250g	380g
砂糖	80g（20gと60gに分けておく）	120g（30gと90gに分けておく）
卵（卵黄と卵白に分けておく）	3個	5個
プレーンヨーグルト	1カップ（200mL）	1 1/2カップ（300mL）
小麦粉（薄力粉）	40g	60g
とかしバター	20g	30g
レモン	大さじ1	大さじ1 1/2

●作りかた

❶ボウルに卵白を入れ軽く泡立て、砂糖を1.0Lタイプは20g(1.8Lタイプは30g)加え、ツノが立 つまでしっかりと泡立てます。
❷室温にもどして柔らかくしたクリームチーズに砂糖を1.0Lタイプは60g(1.8Lタイプは90g)加え、なめらかなクリーム状になったら卵黄、プレーンヨーグルト、レモン汁を加え混ぜ合わせます。
❸②に、ふるった小麦粉と、とかしバターを加えてよく混ぜます。
❹③に①を加え、卵白の泡が残らないように混ぜます。
❺内がまに④を流し入れます。内がまの底をトントンと軽くたたいて空気を抜きます。
❻炊飯器に内がまをセットしてふたを閉めます。
❼お米（調理）ボタンで「**調理**」を、メニューボタンで「**ケーキ**」を選び、加熱時間を45分に設定して炊飯ボタンを押します。
❽焼き上がったら、ふたを開けずにそのまま15分蒸らして落ちつかせます。あら熱がとれたら内がまから出して冷蔵室に入れ十分に冷やします。
※砂糖はお好みで加減してください。

スポンジケーキ（デコレーションケーキ）

注意

調理直後は内がまが熱くなっていますので、スポンジケーキを取り出す際は、ミトンなどを用い、内がまに直接素手で触れないでください。

●材料

	<1.0Lタイプ>	<1.8Lタイプ>
小麦粉（薄力粉）	120g	180g
砂糖	120g	180g
卵（卵黄と卵白に分けておく）	4個	6個
バニラエッセンス	少々	少々
Ⓐ 牛乳（室温にもどす）	大さじ1	大さじ1 1/2
Ⓐ バター	20g	30g
ホイップクリーム	適量	適量
くだもの	適量	適量

●作りかた

❶Ⓐは温めておきます。
❷ボウルに卵白を入れ、ハンドミキサーで軽く泡立ててから砂糖を加え、ツノが立つまでしっかり泡立てます。さらに卵黄を加えてもったりするまで十分泡立ててからバニラエッセンスを加えます。
❸小麦粉をふるい入れ、木しゃもじなどを使い、練らないように粉気がなくなるまでさっくりと混ぜ、Ⓐを加えて手早く混ぜます。
❹内がまに生地を一気に流し入れます。内がまの底をトントンと軽くたたいて空気を抜きます。
❺炊飯器に内がまをセットしてふたを閉めます。
❻お米（調理）ボタンで「**調理**」を、メニューボタンで「**ケーキ**」を選び、加熱時間を45分に設定して炊飯ボタンを押します。
❼焼き上がったら取り出します。
❽十分に冷まし、ホイップクリームやくだものなどで飾ります。

仕様

型式		RZ-GG10J 1.0Lタイプ	RZ-GG18J 1.8Lタイプ
炊飯容量		0.18L(1合)～1.0L(5.5合)	0.18L(1合)～1.8L(1升)
電源		交流100V	
定格周波数		50-60Hz 共用	
定格電力		1400W	1400W
コードの長さ		1.0m	
大きさ	幅	25.8cm	30.1cm
	奥行	36.4cm	41.4cm
	高さ	21.9cm	23.6cm
質量(重さ)		約5.4kg	約7.1kg

■家庭用品品質表示法に基づく省エネ関連表示(消費電力量の目安)

型式	RZ-GG10J	RZ-GG18J
最大炊飯容量	1.0L	1.8L
区分名	B	D
蒸発水量	27.9g	35.0g
年間消費電力量	95.4kWh/年	150.7kWh/年
1回当たりの炊飯時消費電力量	164.6Wh	236.0Wh
1時間当たりの保温時消費電力量	23.1Wh	26.9Wh
1時間当たりのタイマー予約時消費電力量	1.36Wh	1.37Wh
1時間当たりの待機時消費電力量	0.74Wh	0.74Wh

※1回当たりの炊飯時消費電力量は、「白米・ふつう」の炊きかた、1時間当たりの保温時消費電力量は工場出荷時の保温設定での電力量です。(室温23℃の場合)
※実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の量、ご使用の炊きかた、周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。
※年間消費電力量は、省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。(区分名も同法に基づいています。)
※蒸発水量は、1回当たりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。
※この圧力IHジャー炊飯器は、日本国内専用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。

保証とアフターサービス (必ずお読みください)

■保証書(裏表紙)

保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき内容をよくお読みのあと大切に保管してください。
- ●保証期間はお買い上げの日から1年間です。

■補修用性能部品の保有期間

圧力IHジャー炊飯器の補修用性能部品の保有期間は製造打切り後6年です。
- ●補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

■ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談 並びにご不明な点は、お買い上げの販売店 または「ご相談窓口」→P.55 にお問い合わせください。

■ご転居されるときは

ご転居により、お買い上げの販売店のアフターサービスを受けられなくなる場合は、前もって販売店にご相談ください。ご転居先での日立の家電品取扱店を紹介させていただきます。

■修理を依頼されるときは 持込修理

「お困りのときは」→P.26～29 を調べていただき、なお異常のあるときは、「切」ボタンを押しコンセントからプラグを抜き、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

●保証期間中は

修理に際しましては、保証書をご提示ください。
保証書の規定に従って販売店が修理させていただきます。

●保証期間が過ぎているときは

修理すれば使用できる場合には、ご希望により修理させていただきます。

■修理料金の仕組み

修理料金＝技術料＋部品代

技術料	診断、部品交換、調整、修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。技術者の人件費、技術教育費、測定機器などの設備費、一般管理費などが含まれます。
部品代	修理に使用した部品代金です。その他修理に付帯する部材等を含む場合もあります。

「ご相談窓口」

(家庭電気製品の表示に関する公正競争規約による表示)

日立家電品についてのご相談や修理はお買上げの販売店へ

なお、転居されたり、贈物でいただいたものの修理などで、ご不明な点は下記窓口にご相談ください。

修理などアフターサービスに関するご相談は
エコーセンターへ
TEL 0120−3121−68
FAX 0120−3121−87
(受付時間)
9:00～19:00 (365日)

商品情報やお取り扱いについてのご相談は
お客様相談センターへ
TEL 0120−3121−11
FAX 0120−3121−34
(受付時間) 9:00～17:30(月～土)、9:00～17:00(日・祝日)
年末年始は休ませていただきます。
携帯電話、PHSからもご利用できます。

- ●「持込修理」および「部品購入」については、上記サービス窓口にて各地区のサービスセンターをご紹介させていただきます。
- ●お客様が弊社にお電話いただいた場合には、正確にご回答するために、通話内容を記録(録音など)させていただくことがあります。
- ●ご相談、ご依頼いただいた内容によっては弊社のグループ会社に個人情報を提供し対応させていただくことがあります。
- ●修理をご依頼いただいたお客様へ、アフターサービスに関するアンケートハガキを送付させていただくことがあります。

愛情点検

長年ご使用の圧力IHジャー炊飯器の点検を! ●圧力IHジャー炊飯器の補修用性能部品の保有期間は、製造打切り後6年です。

こんな症状はありませんか
- ●プラグやコードが異常に熱くなる。
- ●コードに傷がついていたり、ふれると通電したりしなかったりする。
- ●こげくさいにおいがする。
- ●炊飯中底部のファンが回っていない。
- ●その他の異常・故障がある。

お願い
故障や事故防止のため、スイッチを切りコンセントからプラグを抜き販売店にご連絡ください。点検・修理についての費用など詳しいことは販売店にご相談ください。

日立アプライアンス株式会社
〒105-8410 東京都港区西新橋2-15-12 電話03(3502)2111

日立 圧力IH ジャー炊飯器保証書 持込修理

保証期間内に取扱説明書、本体ラベル等の注意書きにしたがって正常な使用状態で使用していて故障した場合には、本書記載内容にもとづきお買い上げの販売店が無料修理いたします。
お買い上げの日から下記の期間内に故障した場合は、商品と本書をお持ちいただき、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

※型式		※お買い上げ日	保証期間
		平成　年　月　日	本体：1年 内がま内面フッ素被膜：3年
※お客様	ご住所 ご芳名	〒 様	
※販売店	住所 店名	電話	

※印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

1. 保証期間内でも次のような場合には有料修理となります。
（イ）使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障または損傷。
（ロ）お買い上げ後の落下、引っ越し、輸送等による故障または損傷。
（ハ）火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障または損傷。
（ニ）車両、船舶にとう載して使用された場合に生じた故障または損傷。
（ホ）業務用に使用されて生じた故障または損傷。
（へ）本書のご提示がない場合。
（ト）本書に型式、お買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き換えられた場合。
（チ）下記の使いかたをした場合の内がま内面フッ素被膜のふくれ、はがれ、変色、色むら、変形。
●金属製のおたま、スプーン、泡立て器、食器などかたいものを入れたり、使った場合。
●内がまをお手入れの際に金属たわし、ナイロンたわしなどを使用した場合。
●台所用中性洗剤以外の洗剤や漂白剤、クレンザーなどを使った場合。
●内がまの中で酢を使った場合。
●調味料を使ったもの（みそ汁や炊込みごはんなど）を保温した場合。
●お買い上げ後の落下や輸送などで生じたへこみ。
●その他取扱説明書、本体貼付ラベルなどの記載事項にそわない使いかたをした場合。
2. この商品は持込修理の対象商品です。郵送などで修理依頼された場合の送料などはお客様の負担となります。また出張修理をご希望の場合には、出張に要する実費を申し受けます。
3. ご転居の場合は事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
4. 贈答品等で本書に記入してあるお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合には取扱説明書の55ページの「ご相談窓口」にご相談ください。
5. 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保存してください。
6. 本書は日本国内においてのみ有効です。Effective only in Japan.

●この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがってこの保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または取扱説明書の55ページの「ご相談窓口」にお問い合わせください。
●お客様に記入いただいた保証書の写しは、保証期間内のサービス活動及びその後の安全点検活動のため記載内容を利用させて頂く場合がございますのでご了承ください。
●保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは、取扱説明書をご覧ください。

修理メモ

日立アプライアンス株式会社
〒105-8410　東京都港区西新橋2-15-12　電話03(3502)2111

2-H4350-1C　K7(HP)